

Maandmenu



OKTOBER 2022

Bella Italia

Zeebaarscarpaccio met snijbonen-vinaigrette

Kabeljauwhaas, risotto, vadouvan

Krokante lasagne met groenten, ham en kaas

Stoofpotje konijn met focaccia

Male al forno met vanille-ijs

Mokka

Zeebaarscarpaccio met snijbonenvinaigrette

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
250g 10g 10ml 20ml 10ml	500g 20g 20ml 40ml 20ml	snijbonen mosterd zonnebloemolie olijfolie extra vierge verjus	<p>Snijbonenvinaigrette</p> <p>leg 4 of 8 snijbonen apart voor de carpaccio.</p> <p>Pers met de slowjuicer het sap uit de snijbonen of maal de snijbonen in de blender fijn en zeef het daarna door een met kaasdoek bekleed vergiet of zeef.</p> <p>Maal in de blender het snijbonensap met de mosterd, zout en peper tot een glad geheel.</p> <p>Meng de zonnebloemolie met de olijfolie en de verjus .laat de blender op lage snelheid draaien en voeg de olie in een dunne straal toe tot de vinaigrette gebonden is.</p>
45g 50g 10ml ½ tl 175ml	90g 100g 20ml 1tl 350ml	citroensap yoghurt eiwitten citroensap gladde mosterd zonnebloemolie	<p>Eiwitmayonaise</p> <p>Meng in een hoge maatbeker de yoghurt met de eiwitten, citroensap en de mosterd. Zet de staafmixer erin en schenk geleidelijk de olie erbij tot het mengsel steeds dikker begint te worden. Breng op smaak en doe in een spuitzak.</p>
600g 4 100g 4 100g	1200g 8 200g 8 200g	zeebaarsfilet groene tjigertomaten blauwe bessen takjes citroentijm pecorino	<p>Carpaccio</p> <p>Blancheer de snijbonen in gezouten water en spoel koud. Snij de snijbonen in schuine dunne reepjes.</p> <p>Snij de tomaten in blokjes van ½ bij ½ cm.</p> <p>Snij de blauwe bessen doormidden.</p> <p>Snij de zeebaarsfilet over de korte zijde in zo dun mogelijke plakjes.</p> <p>Leg de plakjes zeebaars in een cirkel op een bord en bestrijk met de snijbonenvinaigrette en laat 5 minuten marinieren.</p> <p>Verdeel de tomaten, snijbonen en blauwe bessen over de carpaccio. Bestrooi met blaadjes citroentijm, wat zout en peper.</p> <p>Spuit wat knopjes mayonaise op de vis en maak af met geschaafde pecorino</p>

Kabeljauwhaas met risotto en vadouvansaus			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
100ml 1 1tl 1el 100ml 100ml ½	200ml 2 2tl 2el 200ml 200ml 1	witte wijnazijn gekonfijte citroen gladde mosterd poedersuiker zonnebloemolie olijfolie extra vierge sjalot	Gekonfijte citroendressing Snij de schil van de citroen, vruchtvlies wordt niet gebruikt. Maal in een blender de azijn met de citroenschil, mosterd en de poedersuiker. Voeg de olie toe terwijl de blender op lage snelheid draait tot de vinaigrette gebonden is. Roer de fijn gesneden sjalot erdoor en breng op smaak.
½ 2 1 250g 150ml 1l 1 50g 150g 1	1 4 2 500g 300ml 2L 2 100g 300g 2	paarse bloemkool uien tenen knoflook risottorijst witte wijn visbouillon zakjes inktvisinkt koude boter Parmezaanse kaas limoen	Risotto Snij de bloemkool in roosjes of maak mooie plakken op de snijmachine. Blancheer de bloemkool eventueel. Leg daarna 30 minuten in ijswater en laat dan op keukenpapier uitlekken. Snipper de uien en laat de ui zonder te kleuren fruiten in wat olijfolie. Voeg de rijst toe en bak deze glazig. Blus af met 150ml of 300ml witte wijn en voeg ook de gesnipperde knoflook toe. Laat een beetje inkoken en voeg 1/3 van de bouillon toe. Roer tot het vocht is opgenomen. Voeg dan weer 1/3 van de bouillon toe samen met de inktvisinkt. Blijf roeren tot het vocht is opgenomen. Voeg weer wat bouillon toe tot de rijst al dente is. Dit duurt 20 tot 25 minuten. Neem van het vuur en roer 50 of 100 g boter en de geraspte kaas erdoor. Breng op smaak met de limoenzeste. Dit moet ongeveer gelijk met de vis klaar zijn.
3 1 5el 3 2 1,5 tl 200ml 250ml	4,5 1,5 7,5el 4,5 3 2tl 300ml 375ml	sjalot tenen knoflook vadouvan takjes tijm laurierbladeren zwarte peperkorrels gekneusd slagroom witte wijn	Vadouvansaus Fruit de gesnipperde sjalot aan in olijfolie en voeg na 2 minuten de vadouvan toe. Bak dit even aan. Blus af met de wijn en voeg de gesnipperde knoflook, tijm, laurier en de peper toe. Kook dit zacht in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef en vang het vocht op. Voeg de slagroom toe en kook in tot 2/3 van de hoeveelheid. Breng op smaak.
8	16	kabeljauwhaasfilet met vel (100g)	Kabeljauwhaas Verhit wat boter en olijfolie in een pan en bak de kabeljauw 3 à 4 minuten op de huidkant, draai om en bak nog 1 minuut en laat van het vuur even rusten.
1 40g 200g	60g 300g	Bosje Bieslook Gepofte rijst Koude boter in blokjes	Afwerking Maak de bloemkool aan met de vinaigrette en gehakte bieslook. Meng de rest van de bieslook met de gepofte rijst. Voeg aan de warme saus met de staafmixer blokjes boter toe tot een licht gebonden schuimige saus, breng evt. op smaak. Verdeel de risotto over het midden van een bord. Leg de bloemkool in een cirkel op de risotto. De vis met de huid naar boven erop. Schenk de saus eromheen en bestrooi met de rijst.

Krokante lasagne met groenten kaas en ham

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
380 g 4 st	760 g 8 st	Durum meel Ei Middelgroot	<p>Pasta Mix bloem met de eieren. Indien het te nat is wat bloem bijvoegen. Kneed het goed door, maak er een bal van en wikkel het in folie. Laat het 30 minuten rusten in de koeling.</p>
1 st 1 st 1 st 1 st	2 st 2 st 2 st 2 st	Wortel Gele paprika Courgette Aubergine	<p>Vulling Snijd de wortel, paprika en courgette in mooie kleine stukjes van ongeveer 1 x1 x 1 cm. Bak de blokjes separaat ca. 5 min even zachtjes aan in een pan met wat olijfolie. Alles moet nog al-dente zijn. Snijd de aubergine ook in blokjes maar bak deze zacht en een beetje bruin. Meng de groenten en breng ze op smaak met wat zout en peper. Zet koel weg.</p>
500 ml 150 g	900 ml 225g	Kip bouillon Gerookte en gekookte ham (bv beenham)	<p>Saus Breng de bouillon aan de kook. Snijd de ham in kleine stukjes en voeg toe aan de bouillon. Laat het ca 15 minuten koken (of langer). In laten koken tot 50% Blender de bouillon en de ham. Voeg de tomatenpuree toe. Laat het nog 5 minuten trekken. Zet de saus weg.</p>
200 ml	400 ml	Tomatenpuree	<p>Lasagne Breng een pan met water aan de kook om de pasta in te koken. Rol het deeg uit tot 1 mm. Stand Druk er met een 6 cm ring rondjes uit. 3 stuks per persoon. Kook telkens 4 rondjes 2 minuten in kokend water tot ze boven komen drijven. Dep ze droog. Leg ze op bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 graden Vet een ovenblik in met olijfolie. Leg de rondjes er op en schuif ze in de oven totdat de bruin zijn en de rondjes opgeblazen (gepoft) zijn.</p>
200 gr 100 ml	400 gr 200 ml	Robiola kaas Room	<p>Opmaak Meng de kaas met de room en bedek per persoon 2 rondjes met wat Robiola kaas/room saus, (Taleggio of Feta kan ook) en wat groenten. Leg de twee rondjes op elkaar en dek af met het derde rondje. Leg de torens nu in de oven (8 min) van 200 graden om even te verwarmen. Leg ze op een bord en drapeer de saus er over/langs.</p>

Stoofpotje van konijn met focaccia			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
			Stoofpotje
8	16	konijnenbouten	<p>Snij de wortels in grove stukken, de bleekselderij in boogjes, de uien in vieren en de knoflook fijn.</p> <p>Verhit de olie in een grote braadpan en smoor de wortels, bleekselderij en de uienpartjes zachtjes 8 minuten.</p> <p>Voeg knoflook, mosterdzaad, tijm en konijnenbouten toe en braad dit 5 minuten zodat het licht kleurt, niet bruin!</p> <p>Voeg sinaasappelsap en de rasp toe, breng aan de kook.</p> <p>Laat dit met een deksel op de pan 1,5 uur zachtjes stoven.</p> <p>Roer af en toe om.</p>
80ml	160ml	olijfolie	
4	8	wortels	
4	8	bleekselderijstengels	
4	8	uien	
8	16	tenen knoflook	
10	20	takjes tijm	
2tl	4tl	geel mosterdzaad	
2	4	rasp en sap van sinaasappel	
40g	80g	boter	
4el	8el	bladpeterselie	Roer als laatste de boter en de bladpeterselie door de saus en breng op smaak.
			Focaccia
500g	1kg	Bloem	<p>Kneed het deeg volledig met de hand of gebruik de keukenmachine met deeghaken.</p> <p>Doe de bloem, zout, suiker en gist in een grote kom en meng door elkaar. Giet het water erbij, meng met je handen door elkaar en begin te kneden. Zodra het deeg van plakkerig naar compact begint te transformeren haal je het deeg uit de kom en leg je het op je aanrecht (eerst even bestuiven met bloem).</p> <p>Kneed het deeg 10 minuten goed met je handen. Smeer de bol lichtjes in met olie en leg terug in de kom. Dek deze af en laat 30 minuten rijzen op een warme plaats bijv op de warmhoudkast of oven.</p> <p>Plet de teentjes knoflook en hak de blaadjes rozemarijn grof. Doe deze samen met de olijfolie in een bakje en laat dit even intrekken. Dit kun je ook wat eerder op de dag doen zodat de smaak intenser wordt.</p> <p>Pak je deeg en kneed dit nog een minuutje door. Rol daarna uit tot een rechthoek of cirkel van circa 2cm dik. Leg deze op bakpapier en duw met de bolle kant van je duim allemaal kuiltjes in het deeg. Verdeel daarna het olijfolie mengsel en grove zeezout erover (zonder de knoflook). Dek de focaccia af met een theedoek en laat nog 30 minuten rijzen.</p> <p>Verwarm de oven op 220 graden.</p> <p>Leg de focaccia op de voorverwarmde bakplaat en bak 15-20 minuten in de voorverwarmde oven totdat de bovenkant mooi goudbruin is. Laat daarna iets afkoelen en proef je eerste stuk als het nog lauw is.</p> <p>NB voor 16 pers maak 2 broden</p>
10g	20g	Zout	
15g	30g	Suiker	
10g	20g	Gedroogde gist	
300ml	600ml	Lauw water	
2	4	Teentje knoflook	
2	4	Takje rozemarijn	
50ml	100ml	Olijfolie extra vierge	
Snuf		Grof zeezout	

Male al forno			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
65g 65g 65g 4el 4el 1tl 1,5tl 1,5tl	130g 130g 130g 8el 8el 2tl 3tl 3tl	Zachte dadels Rozijnen Pijnboompitten Honing Slagroom Kaneel Vanillearoma Citroenrasp	<p>Vulling</p> <p>Ontpit de dadels zonodig en snijd in kleine stukjes. Rooster de pijnboompitten. Klop de slagroom licht op.</p> <p>Roer In een kommetje de dadels, rozijnen, pijnboompitten, honing, room, het citroenrasp, de kaneel en vanille door elkaar.</p> <p>Verwarm de oven voor op 180°C.</p>
8 650ml	16 1l	Frizure appels Heldere appelsap	<p>Appels</p> <p>Snijd indien gewenst kapjes van de appels, zo dik dat de steeltjes eraan blijven zitten als je ze optilt.</p> <p>Snijd aan de onderkant van de appels een dun schijfje af, zodat ze netjes rechtop blijven slaan. Spoel de appels even door wat citroensap met water of witte wijn tegen bruin worden</p> <p>Verwijder met een appelboor de klokhuizen.</p> <p>Hol de openingen een beetje uit aan de bovenkant zodat er flink veel vulling in kan. Kerf de schil rondom langs het midden in. dan barsten de appels niet tijdens het bakken.</p> <p>Zet de appels rechtop in een kleine, ondiepe ovenschaal waar ze net in passen. Verdeel de vulling over de appels, druk goed aan en laat een beetje bol staan. Zet de dekseltjes erop en sprenkel het appelsap er omheen.</p> <p>Bak de appels 45-60 min. of tot ze zacht zijn. Bedruip ze tussentijds één- of tweemaal met het appelsap. De precieze oventijd is niet te geven: die hangt samen met de stevigheid en het formaat van de appels. Ze zijn gaar als ze zich gemakkelijk laten inprikken met een satépen. Dek ze losjes af met aluminiumfolie als ze te snel donker kleuren.</p> <p>Schep de appels op een schaal en houd warm.</p>
2 el	4el	Honing	<p>Zeef het vocht uit de ovenschaal boven een steelpannetje (je hebt ongeveer 340 ml/680ml vloeistof nodig) en voeg de honing toe. Roer tot deze is opgelost en breng de siroop aan de kook op hoog vuur. Laat het 5-6 min. inkoken.</p> <p>Sprenkel wat siroop over de appels. Maak de saus eventueel wat dikker met maizena.</p>
120g 60g 200ml 400ml 2tl	240g 120g 400ml 800ml 4tl	Eidooiers Poedersuiker Melk Slagroom Vanille-extract	<p>Vanille-ijs</p> <p>Giet de melk in een pan en breng zachtjes aan de kook.</p> <p>Klop de eidooiers wit met de poedersuiker in een kom. Giet de warme melk al roerend bij het eimengsel en giet daarna terug in de pan. Verwarm zachtjes en controleer op de gewenste dikte met behulp van een pollepel. (Pad trekken).</p> <p>Voeg het vanille-extract toe en laat snel afkoelen.</p> <p>Draai er ijs van in de ijsmachine, eventueel met wat chocolade.</p> <p>Zet in de vriezer</p>
50g	100g	Tablet pure chocolade Honing cress	<p>Afwerking</p> <p>Serveer de appel met een bolletje ijs. Rasp wat chocolade over het ijs of snij dunne plakjes met een mes zodat je rafels krijgt en werk af met cress.</p>



1. Zeebaarscarpaccio snijbonen vinaigrette



2. Kabeljauwhaas, risotto, vadouvansaus



3. Krokante lasagne groenten ham kaas



4. Stooppotje konijn met focacia



5. Male al forno vanille-ijs

