

CCN - afdeling Bunnik



MENU APRIL 2006

CAROTE AL RAFANO AL PIZELLE

Wortelkrullen met Mierikswortel en Pizzakoekjes

RISOTTO ALLA MILANESE

Klassieke risotto met saffraan en gefrituurd garniaaltje

GINISTRATA

Zoetzure crèmesoep uit de Chiantistreek

PECCIONI RIPIENI

Gevulde duifjes

FILETTO DI MAIALE CON FUNGHI AL MARSALA

Varkensmedaillons met een kapje van paddestoelen en prei op een marsalasaus

GELATO AL PISTACHIA, SALAME DI CIOCCOLATO

Pistacheijs met chocoladekoekje

CAROTE AL RAFANO AL PIZELLE

Wortelkrullen met Mierikswortel en Pizza koekjes

VOORGERECHT



Een fris gerecht uit de Trentino streek. Mierikswortel groeit als onkruid. Italianen borstelen de wortel goed af onder ijskoud stromend water. De wortels dienen vóór het raspen in water met citroensap gelegd te worden.

PIZELLE

350 gr patentbloem
¾ tl gedroogde gist
17 el lauw water
1 kg rijpe Italiaanse pomodori' s
2 el suiker
1 rood spaans pepertje
6 tenen knoflook
8 el olijfolie
15 basilicum blaadjes
frituurolie (arachaide)

PIZELLE (OM 17.00 UUR BEGINNEN)

Je kunt eventueel meer maken en ook bij de filetto serveren

- Doe de bloem in een grote kom.
- Los de gist op in twee lepels lauw water.
- Doe de gezeefde bloem erbij.
- Vorm een stevig elastisch deeg en kneed een paar minuten door.
- Vorm een bal en laat 2 uur op warme plek rijzen
- Ontvel de tomaten in kokend water.
- Haal de zaadjes er uit en hak fijn.
- Hak de knoflook en het spaans pepertje (zonder zaadjes !) fijn.
- Sauteer in de olijfolie de knoflook en het gehakte pepertje.
- Voeg gehakte tomaat eraan toe en laat ½ uur zachtjes tegen de kook (water laten verdampen)
- Vorm het deeg tot een rol van 2 ½ cm dik.
- Snij plakjes van 2 ½ cm rol ieder plakje mooi rond uit op een met bloem bestoven werkblad.
- Verwarm de olie in een gietijzeren pan (200° C)
- Frituur de pizelle. Regelmatig omkeren. Totdat ze luchtig en goudgeel zijn.
- Laat de pizelle 's op keukenpapier uitlekken en houd lauwwarm.
- Scheur de basilicum blaadje fijn en voeg aan de tomaten saus toe.

CAROTE

500 gr mooie grote en dikke wortelen
20 radijzen
selderijblaadjes
1 citroen
6 el slagroom (geen koksroom)
6 el volle yoghurt
1 verse mierikswortel
zeezout en gemalen peper

CAROTE

- Was de mierikswortel, schil deze met de dunschiller en leg deze met citroen in ijskoud water (eventueel in de ijskast tenminste ½ uur, liefst een uur).
- Was en schil de wortel (dunschiller) en leg ze in water.
- Snijdt de wortel op de snijmachine in lengte in dunne repen (of met de dunschiller).
- Maak de radijs schoon en leg in ijskoud water.
- Meng de (niet koude) room met de (niet koude) yoghurt.
- Voeg zout en gemalen peper toe.

- Rasp de mierikswortel en voeg ca. 8 eetlepels toe aan de saus.
- Meng de saus goed en laat 10 minuten trekken.
- Hak de selderij blaadjes grof fijn.
- Hak de radijs grof fijn.

PRESENTATIE

- Pak een groot bord.
- Leg in het centrum van het bord de krullen wortel (eventueel m.b.v.ring).
- voeg de dressing toe.
- snipper de stukjes radijs en selderij over de dressing en wortel.
- leg twee pizelle 's erbij en nappeer deze met de tomaten/basilicum saus.

RISOTTO ALLA MILANESE

KLASSIEKE RISOTTO MET SAFFRAAN EN GEFRITUURD GARNAALTJE

TUSSENGERECHT



Risotto bereiden is een kunst. Het is Italiaanse erotiek. Geduld, erbij blijven, roeren en goed kijken. Een fantastisch gerecht als het goed bereid is. Een drama als het mislukt.

SCAMPI

10 middelgrote scampi's
10 verse blaadjes salie
10 plakjes pancetta
10 cocktailprikkers
400 gr rode bieten
blaadjes
citroen

RIJST

2,3 l runderbouillon
1½ el saffraandraadjes
3 uien
250 gr boter
700 gr carnaroli
(superfino) risotto rijst
200 gr vers geraspte
parmezaanse kaas
2 dl nouilly prat
zout
zwarte peper

SCAMPI

- Maak de scampi schoon (ook de darm verwijderen), maar laat het staartje eraan.
- Wikkel de scampi in een blaadje salie en in een plakje pancetta.
- Steek het vast met een cocktailprikker.
- Zet weg totdat de risotto klaar is.
- Frituur de scampi in 170 °C in 3 minuten knapperig gaar.
- Besprenkel met citroen.
- Was de bietenblaadjes sla ze dauwdroog.

RIJST

- Week de saffraan een half uur in de nouilly prat.
- Breng de bouillon aan de kook.
- Snij de uien fijn.
- Smelt 125 gr boter in een pan met dikke bodem.
- Fruit de ui onder regelmatig roeren in 3 minuten zacht (niet laten verkleuren!).
- Roer de rijst erdoor tot de korrels zwellen (let op niet bruin laten worden).
- Blus af met de nouilly prat met saffraan en roer direct.
- Voeg - telkens - een ruime soeplepel bouillon toe en roer de rijst zachtjes totdat het vocht is opgenomen. Neem de tijd.
- Zet na ca. 45 minuten de risotto afgedekt van het vuur en laat 5 minuten rusten.
- Voeg 2/3 van de parmezaanse kaas toe en roer voorzichtig.
- Zet de risotto terug op laag vuur en voeg de rest van boter, zout en peper toe.
- Zodra de boter is gesmolten de risotto van het vuur halen en in gesloten pan klaar voor uitserveren (niet wachten!).

PRESENTATIE

- Kies een diep bord.
- Leg een krans van bietenblaadjes (stengeltje naar binnen).
- Leg een (warme en ingevette!) ijzeren ring in het midden van het bord gedeeltelijk op de bietenblaadjes.
- Vul deze met risotto en druk aan.
- Rasp nog wat parmezaanse kaas erover.
- Leg op de risotto de gefrituurde garnaal.
- Direct uitserveren.

GINESTRATA

ZOETZURE CRÈMESOEP UIT DE CHIANTISTREEK



SOEP

Een klassiek oud Toscaans gerecht met een verfijnde smaak. Machtig; In kleine porties serveren!

GINESTRATA

10 eierdooiers
1½ el fijne suiker
gemalen kaneel
geraspte nootmuskaat
2,8 l gevogelte bouillon (kip)
16 el 'vin santo' of een zoete
witte wijn
5 el boter
10 grissini (soepstengels)

GINESTRATA

- Verwarm de bouillon warm (niet heet).
- Meng de kaneel met de nootmuskaat en de suiker.
- Klop de eieren in een kom.
- Voeg al kloppend zout, de bouillon en wijn toe aan de eieren.
- Roer de zachte boter er door.
- Doe de crèmesoep over in een pan en verwarm op matig vuur (niet koken; dan schiften de eieren!).

PRESENTATIE

- Doe de soep in voorverwarmde kopjes.
- Strooi het kruidenmengsel erover heen.
- Serveer met de grissini .

PECCIONI RIPIENI

Gevulde duifjes



TUSSENGERECHT

Een echt Venetiaans gerecht. Misschien wel omdat het op het San Marco plein barst van de duiven.....

PICCIINI

5 jonge schoongemaakte hele duiven
150 gr gekookte ham (dun gesneden Prosciutto)
1 gesneden grof bruin brood (zo mogelijk met noten en rozijnen)
2 eieren
4 jeneverbessen
1 ui
75 gr vet spek
9 verse salieblaadjes
15 takjes rozemarijn olijfolie
200 gr boter
½ l gevogelte bouillon
½ l droge witte wijn of nouilly prat
zeezout en gemalen peper

PICIONI

- Controleer of de duiven mooi schoon zijn; was ze en droog ze goed.
- Snij twee sneden brood af en rooster deze. Laat ze afkoelen.
- Hak de ui, de ham, de salie, de spek en het brood fijn.
- Plet de jeneverbessen.
- Meng ham, spek, de salie, jeneverbes, ui, brood en eieren door elkaar.
- Voeg zout en peper toe.
- Vul de duiven er mee met als laatste een takje rozemarijn.
- Naai of bind dicht.
- Verhit de olie met boter in een braadpan en braad de duiven mooi aan.
- Draai het vuur laag, blus af met de wijn en giet de bouillon erbij.
- Laat 1 uur smoren en bedruip ze regelmatig.
- Snij 10 sneden brood en rooster deze met een beetje olijfolie en weerzijden (indien de korst erg hard is deze verwijderen en apart roosteren en in stukken snijden als garnering).
- Snij de duiven voorzichtig doormidden en verwijder de draad en houd warm.
- Kook het stoofnat iets in.

PRESENTATIE

- Pak een groot bord.
- Leg in het centrum de getoaste snee brood.
- Leg een ½ duifje op het brood.
- Besprenkel met het stoofnat (erop en erom heen).
- Leg nog een takje rozemarijn op de duif.

Opmerking: Bij braden altijd de pan kiezen die niet groter is dan nodig om de duifjes erin te plaatsen.

FILETTO DI MAIALE CON FUNGHI AL MARSALA

Varkensmedaillons met een kapje van paddestoelen en prei op een marsalasaus



HOOFDGERECHT

CANNELLONIDEEG

500 gr 'harde' tarwebloem
(of pastabloem)
100 gr bloem (voor
werkblad)
1 el olijfolie
4 eieren
1 voorgekookte rode biet

CANNELLONIDEEG

- Pel de gekookte biet en pureer deze zeer fijn.
- Doe de tarwebloem en 3 eieren bij elkaar.
- Laat mengen in de keukenmachine.
- Voeg twee eetlepels bietenpuree met een ei toe.
- Zorg dat de substantie zijdeachtig en elastisch wordt (2 minuten)(eventueel wat bloem toevoegen).
- Neem het deeg uit de kom en kneed het deeg goed na.
- Pak in de huishoudfolie en laat deeg 1 uur in koelkast liggen.
- Haal het deeg uit de koelkast en maak er ca. 4 ballen van.
- Dek de ballen af die je nog niet gebruikt.
- Druk een deegbal plat en vouw de hoeken iets naar binnen.
- Haal de platte deegbal door de grootste stand van de pastamachine.
- Herhaal dit drie of vier keer.
- Bestrooi het deeg aan beide kanten met gezeefde bloem
- Herhaal dit tot de dunste stand van 1 à 2 mm is bereikt.
- Snijd ca 15 cm lange repen af van 1½ cm breed.
- Kook ze voor het opdienen beetgaar in water met bietenpuree.

PADDESTOELN/PREIMOUSSE

200 gr licht groene prei
250 gr paddestoelen
(kastanjechampignons)
1 dl koksroom
5 gr gehakte peterselie
75 gr pecorino
25 gr ui
4 eierdooiers
¼ dl olijfolie
zout en peper

PADDESTOELN/PREIMOUSSE

- Was de prei en snijd fijn.
- Hak de ui zeer fijn.
- Wrijf/borstel de paddestoelen goed schoon en snijd in stukken.
- De ui, paddestoelen en prei in de olijfolie kort garen.
- Het vocht dat hierbij ontstaat goed afgieten en inkoken.
- Het mengsel van paddestoelen, ui en prei nog even grof fijn hakken.
- Het ingekookte vocht mengen met de eierdooiers, iets opgeklopte koksroom, de pecorino, de peterselie en het paddestoelenmengsel (niet te vochtig laten zijn).
- Op smaak brengen met peper en zout en laten afkoelen.

GROENTEN

2 courgettes
250 gr broccoli
20 kastanje champignons
75 gr pijnboompitten
10 kleine takjes rozemarijn

GROENTEN

- Snijd van courgettes 30 schuine (ellipsvormige) plakken.
- Snijd mooie roosjes van de broccoli.
- Gaar beide groenten kort (let op niet te gaar !).
- Verwijder het uiteinde van de steel van de paddestoel en borstel deze goed schoon.
- Bak de pijnboompitten zonder olie mooi goudbruin.
- Bak de paddestoelen voor het opdienen kort aan .
- Glaceer de groenten in de boter vlak voor het opdienen.
- Ontdoe de rozemarijntakjes van zand.

MARSALASAUS

25 gr ui
25 gr wortel
15 gr preiwit
2 laurierblaadjes
3 peperkorrels
3 takjes verse tijm
1½ liter kalfsfond
1 dl Marsala dessertwijn
25 gr boter
koude boter

VLEES

1,8 kg varkenshaas
3 varkensnetten
arachideolie
peper en zout

MARSALASAUS

- De groente wassen, fijnsnijden en in de boter licht aanzweten.
- Peperkorrels kneuzen en met andere kruiden toevoegen.
- Het geheel met Marsala afblussen.
- Kalfsfond toevoegen en tot de helft inkoken.
- Saus door puntzeef passeren en voor het opdienen binden met koude boter.

VLEES

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Maak 20 medaillons van 75 gr van de varkenshaasjes.
- Plet ze mooi en bestrooi met een beetje peper en zout.
- Kleur de medaillons in een goed hete pan in de arachide olie.
- Laat ze afkoelen en bedek ze aan één kant met de paddestoelen/prei mousse.
- Wikkel ze in een netje.
- Besprenkel ze met een beetje met olijfolie.
- Plaats ze ca. 10 minuten in de oven (nabraden in de pan kan ook).

PRESENTATIE

- Vorm het pastalint tot een nestje.
- Steek daarin de courgettes (2 stuks).
- Leg broccoliroosje(s) ernaast.
- Strooi een paar geroosterde pijnboompitten over de broccoli
- Maak een spiegel van marsala saus.
- Leg daarop de medaillons naast elkaar.
- Leg een takje rozemarijn erop dat even in een vlam is gehouden.

GELATO AL PISTACHIA, SALAME DI CIOCCOLATO

Pistacheijs met chocoladekoekje



NAGERECHT

Een ijskoud dessert uit de Siciliaanse keuken

GELATO

1 l volle melk
2 el maïzena
250 gr suiker
8 eieren
½ l slagroom
300 gr gepelde pistachenoten (ongezouten)

GELATO

- Maak de maïzena met een scheutje melk aan.
- Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook.
- Bindt met de maïzena.
- Klop een paar lepels hiervan door de eierdooiers.
- Meng dit vervolgens met de melk/suiker oplossing.
- Laat tegen de kook aan binden.
- Laat de custard afkoelen.
- Blancheer de gepelde noten in paar tellen in kokend water en haal dan meteen het vliesje ervan af.
- Hak de noten fijn.
- Spatel ze door de custard.
- Spatel de geslagen room erdoorheen.
- Draai er ijs van.

SALAME

100 gr gele rozijnen
300 gr pure chocolade
1 kopje amaretto
4 el boter
8 el suiker
100 gr geblancheerde amandelen, grof gehakt
300 gr droge biscuits
4 el oranjessnippers en sukade
3 eierdooiers

SALAME

- Week de rozijnen tot gebruik in amaretto.
- Verbreek de chocolade en smelt de stukjes met de boter met wat zout au bain marie.
- Roer de suiker, de amandelen de vermalen biscuits, de oranjessnippers en sukade erdoor heen.
- Haal uit de bain marie.
- Roer de goed uitgelekte rozijnen en de eierdooiers door het mengsel.
- Laat mengsel afkoelen.
- Rol het mengsel tussen 2 vellen vetvrijpapier tot een rol met een doorsnee van ca. 6 cm.
- Leg in de koelkast (of ook 10 minuten in de vriezer).
- Haal vlak voor opdienen uit koelkast.
- Snij op de machine dunne salamiplakken (4 mm).

PRESENTATIE

gekoelde borden

PRESENTATIE

- Plaats drie bolletjes met ijs op een gekoeld bord.
- Steek een of twee koekjes in het ijs.