



MENU JUNI 2017

INSALATA DI MARE
(ZEEVRUCHTENSALADE MET CITROENSCHUIM)

ZUPPA PAVESE CON TARTUFO NERO
(HELDERE KALFSBOUILLON MET VERSE PASTA EN ZWARTE TRUFFEL)

RANA PESCATRICE CON SALSIA DI PEPERONI
(GESTOOMDE ZEEDUIVEL MET PAPRIKASALSA EN EEN GEVULDE KLETSKOP)

SPADA ALLA GRIGLIA CON SPAGHETTI DI ZUCCHINE
(GEGRILDE ZWAARDVIS OP EEN FRISSE COURGETTESPAGHETTI)

VITELLO CON PORRO E ARANCINI
(KALFSLENDE MET PREI EN RISOTTOBALLETTJES)

DOLCE CAPRESE
(YOGHURTIJS, OLIJVENTUILE, GEPOCHEERDE TOMATEN EN KRUISBESSEN, BASILICUMSIROOP)

Vino bianco: Elementi, Trebbiano d' Abruzzo

Vino rosso: Primitivo, Doppio passo, Salento

INSALATA DI MARE

(ZEEVRUCHTENSALADE MET CITROENSCHUIM)



| | |
|--|--|
| <p>Ingrediënten: Zeevruchtensalade 400 g mosselen 400 g kokkels 2 dl witte wijn 100 g krabvlees 300 g middelgrote garnalen, rauw</p> <p>Visbouillon: 2 teentjes knoflook 500 g wups, fijn 1 kg visafval koppen en pantsers van de garnalen (zie boven) 2 dl witte wijn 1 citroen 1 el peperkorrels (gemengd) 2 laurierblaadjes 1 dl room cayennepeper</p> <p>Pijlinktvis: 5 pijlinktvisjes</p> | <p>Bereiding: Zeevruchtensalade</p> <ul style="list-style-type: none">- Kook de mosselen en de kokkels gaar in twee aparte pannen ieder in 1 dl witte wijn en laat afkoelen in het kookvocht.- Doe de kokkels en de mosselen over in een vergiet, vang het kookvocht op (gebruik je voor de visbouillon, zie hieronder).- Haal de afgekoelde mosselen en kokkels uit de schaal en bewaar een paar schalen van de mosselen voor de garnering. Zet de kokkels en de mosselen koel weg.- Pluk het krabvlees en doe dit over in een kom. Zet apart.- Pel de garnalen (koppen en pantsers gebruik je voor de bouillon, zie hieronder) en verwijder het darmkanaaltje.- Bestrooi ze met peper en zout, kook ze een ½ tot 1 minuut in gezouten kokend water en laat volledig afkoelen.- Meng vlak voor het opdienen de mosselen, kokkels, krabvlees, garnalen goed door elkaar. <p>Visbouillon / saus</p> <ul style="list-style-type: none">- Pel de knoflook en plet de teentjes.- Zweet de wups en de geplette knoflook aan in wat olijfolie.- Voeg het visafval met de garnalenkoppen en pantsers toe en roer goed door elkaar.- Blus af met de witte wijn en het kookvocht van de mosselen en kokkels.- Knijp de citroen erboven uit.- Voeg 1 liter water, de geplette peperkorrels en twee laurierblaadjes toe, breng aan de kook en laat ruim een halfuur doorkoken.- Zeef de bouillon door een natgemaakte passeerdoek die in een vergiet is gelegd. <u>Geef 2 dl aan het 4^e gerecht.</u>- Kook de rest van de bouillon in tot 3 dl.- Voeg de room toe en breng op smaak met de cayennepeper en evt. wat zout. <p>Pijlinktvis: Maak de pijlinktvis schoon volgens de instructie op de volgende pagina of kijk ter voorbereiding op: Of kijk op: https://www.youtube.com/watch?v=vTpgg918oZM</p> <ul style="list-style-type: none">- De tentakels van de inktvis kun je eventueel schoonspoelen en enkele seconden bakken in de hete olie en als amusehapje ronddelen (er zijn er te weinig in het gerecht te verwerken)- Spoel de rest van de schoongemaakte inktvis goed af onder de stromende kraan.- Kook de inktvissen gedurende 2 minuten in de visbouillon, haal eruit met een schuimspaan, dep droog en laat volledig afkoelen.- Snijd de afgekoelde inktvisjes in smalle ringen (ca. ½ cm breed) en voeg toe aan de zeevruchtensalade. |
|--|--|

| | |
|--|---|
| <p>Dressing: 1 sjalotje 2 tenen knoflook 1 rode chilipeper 1 dl witte wijnazijn 4 takjes platte peterselie 1 citroen 1 dl olijfolie</p> <p>Scheermes 10 scheermessen 1 teentje knoflook 1 sjalotje</p> <p>Citroenschuim 2 citroenen 40 g suiker 2 eiwitten sojalecithine</p> <p>Presentatie: 2 citroenen 1 bakje salty fingers</p> | <p>Dressing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. - Snijd het pepertje doormidden, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd in hele smalle ringetjes. - Laat het sjalotje, de knoflook en het pepertje een uur marinieren in de witte wijnazijn om de scherpste eraf te halen. - Pluk de blaadjes van de peterselie en hak heel fijn. - Rasp de citroen en pers uit. Zeef het sap. - Maak een dressing van de olijfolie, citroensap, citroenrasp, de knoflook en het sjalotje, het pepertje en de fijngehakte peterselie. - Breng op smaak met wat zeezout en verse peper. - Schep de dressing door de zeevruchtensalade. <p>Scheermes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spoel de scheermessen goed af onder koud water en zet ze zo lang mogelijk weg in een bak met water, zodat het zand er zoveel mogelijk uit loopt. - Pel het sjalotje en snijd heel fijn; pel en pers de knoflook. - Neem een pan waar een deksel op kan, verwarm hierin de olijfolie en bak het sjalotje en de knoflook. - Voeg –als de pan goed heet is- de scheermessen toe. - Roer snel even om en doe de deksel op de pan. - Zet zodra de scheermessen open gaan het vuur uit. (Scheermessen die te lang worden gekookt, worden taai). - Laat afkoelen. <p>Citroenschuim</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pers de citroenen uit en zeef het sap. - Meng het citroensap, ½ dl water en suiker door elkaar, doe over in een pannetje en verwarm tot 50° C. Zet koud weg. - Meng vlak voor het uitserveren er een theelepel sojalecithine door. - Klop de eiwitten stijf en spatel deze door het mengsel. - Schuim verder op met de staafmixer. Als je dit mengsel een tijdje laat staan zakt het vocht wat naar onder en kun je het schuim eraf scheppen. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snijd de citroen in plakjes en halveer deze. - Schep in het midden van een diep bord een lepel van de zeevruchten. - Schik er per bord een paar mosselschelpen tussen waar je een mossel in legt. - Leg het scheermes bovenop de salade. - Steek de salty fingers er tussen. - Garneer schijfjes citroen, het schuim en de vissaus. |
|--|---|

Of kijk op: <https://www.youtube.com/watch?v=vTpgg918oZM>

PIJLINKTVIS SCHOONMAKEN...



1. Neem de kop in de ene hand en het lijf in de andere. Trek aan de kop, die laat gemakkelijk los samen met de melkachtige ingewanden. De ingewanden gooi je weg.
2. Snijd de tentakels van de kop, net onder de ogen, en gooi de kop weg. Knijp de harde bekachtige mond uit de holte van de tentakels en gooi weg.
3. Steek hand of vinger (naar gelang de grootte van het beest) in het holle lijf en haal de plasticachtige balein eruit en ook de zachte witte hom of kuit.
4. Trek het dunne paarsachtige velletje van huid en vinnen en je houdt een mooi wit zakje over. Spoel de zak goed af onder stromend water. met water.

ZUPPA PAVESE CON TARTUFO NERO

(HELDERE KALFSBOUILLON MET VERSE PASTA EN ZWARTE TRUFFEL)

| | |
|---|---|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>Kalfsbouillon 3 kg kalfsbotten 3 kalfsschenkels</p> <p>Bouquet garni 500 g grove wups 1 laurierblaadje 1 takje tijm 1 takje selderij 1 knoflookteen 10 peperkorrels 50 g eiwit (pak)</p> <p>Tortellone: 300 g pastameel 3 eieren</p> <p>Tortellone -vulling: 1 klein sjalotje 1 teentje knoflook 4 kastanjechampignons</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Kalfsbouillon:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwarm de oven voor op 200° C. - Doe de botten en de schenkels in een braadslede en laat dit in ca. 30 minuten goudbruin kleuren in de voorverwarmde oven. - Smoor de wups in de snelkookpan even aan in wat olijfolie en voeg de botten, schenkels, de kruiden, gekneusd teentje knoflook, geplette peperkorrels en 4 liter water met een beetje zout toe en breng dicht tegen het kookpunt aan. - Doe de deksel op de pan en laat ca. 30 min trekken. - Passeer door een natgemaakte passeerdoek. Gooi de botten weg en bewaar 100 gram van het groentemengsel en het vlees van de kalfsschenkel. - Breng de bouillon op smaak met peper en zout, <u>geef 5 dl door aan het hoofdgerecht</u> en laat vervolgens volledig afkoelen in de koeling. - Voeg de eiwitten toe aan de afgekoelde bouillon en breng de bouillon langzaam weer aan de kook. - Zeef door een passeerdoek en verwarm tot gloeiend heet. - Doe de hete bouillon over in een schenkkan en serveer in de borden aan tafel. <p>Tortellone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maak een soepel pasta deeg van het pastameel en de eieren en laat een uur afgedekt in de koeling rusten. - Kneed het deeg m.b.v. de pastamachine eerst enkele malen op de breedste stand (stand 0). - Maak daarna langere vellen door de pasta steeds op een kleinere stand erdoor te halen. Eindig op st. 5. - Leg de lap deeg op een met bloem bestoven werkblad en steek hier rondjes uit van 4 cm. - Leg hierop een balletje vulling (zie hieronder), bevochtig de randjes, vouw dicht tot een halve cirkel en breng de uiteinden naar elkaar toe. Plak dicht mbv weer een beetje water. - Herhaal dit tot je 30 tortellones hebt. - Kook deze vlak voor het uitserveren ca. 12 minuten in kokend water met een scheutje olijfolie en een beetje zout. <p>Tortellone-vulling:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snijd de 100 gram van het vlees en het groentemengsel van de bouillon fijn. - Snijd sjalotje, de knoflook en de champignons fijn. |
|---|---|

| | |
|--|--|
| <p>1 el truffeltappenade 2 el crème fraiche 4 el Parmezaanse kaas (geraspt)</p> <p>Presentatie: 4 salieblaadjes gedroogde truffel (molen)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Verwarm in een koekenpan wat olijfolie op een laag vuur en zweet hierin de fijngehakte sjalot en knoflook aan. - Voeg, als het sjalotje glazig is, de champignons toe en laat zachtjes bakken tot de champignons vocht gaan afgeven. - Voeg tenslotte de vlees- en groenteblokjes toe en bak nog 2 minuten zachtjes door. - Doe over in de keukenmachine en maal fijn. - Roer de truffeltappenade, de crème fraiche en de Parmezaanse kaas erdoorheen, breng op smaak met peper en zout en laat volledig afkoelen. - Draai kleine balletjes van de vulling. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hak de salie heel fijn. - Zorg dat de borden goed warm zijn. - Leg in het midden van het bord 3 tortellones. - Garneer met de salie en gedroogde truffel. - Schenk aan tafel de hete bouillon erbij. |
|--|--|

RANA PESCATRICE CON SALSA DI PEPERONI

(GESTOOMDE ZEEDUIVEL MET PAPIKASALSA EN EEN KLETSKOP MET TOMAAT)



| | |
|---|--|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>Paprikasalsa 2 rode paprika's 2 gele paprika's 2 groene paprika's 3 el rode wijnazijn 300 g suiker</p> <p>Kletskep 2 takjes rozemarijn 200 g poedersuiker 100 g bloem 200 g boter</p> <p>Vulling: 200 g cherrytomaatjes 4 el. zongedroogde tomatjes 10 blaadjes basilicum 50 ml balsamico-azijn 50 ml olijfolie</p> <p>Zeeduivel 500 g zeeduivelfilet 1 sinaasappel 2 takjes dragon 1 el citroensap (flesje)</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Paprikasalsa</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de paprika's in de lengte doormidden en grill ze (vel boven) onder de salamander tot de buitenkant zwart ziet.- Pel als de paprika's zijn afgekoeld het vel eraf, en verwijder ook de zaadlijsten en zaadjes.- Snijd de paprika in stukken en bewaar de kleuren apart.- Doe 3 dl water met de rode wijn azijn in een pannetje en los de suiker hierin op.- Pureer de paprika's op kleur apart met steeds 1 dl. suikerwater.- Zeef en doe over in een spuitflesje. <p>Kletskep</p> <ul style="list-style-type: none">- Warm de oven voor op 160° C.- Hak de rozemarijn heel fijn en meng deze in een kom met de poedersuiker en de bloem.- Smelt de boter in een pannetje en roer dit door het poedersuiker/bloemmengsel zodat er een glad beslag ontstaat.- Laat een beetje opstijven in de koeling.- Rol hier kleine balletjes van en zet deze (niet teveel tegelijk) gedurende 10 minuten in de oven.- Steek er met een ring (doorsnede 7 cm) rondjes uit zolang het beslag nog warm is.- Rol het nog warme rondje op tot een rolletje en laat hard worden en afkoelen.- Vul op het laatste moment het rolletje met de tomatentartaar. <p>Vulling:</p> <ul style="list-style-type: none">- Dompel de tomatjes onder in kokend water en pel het schilletje eraf.- Snijd doormidden, ontdoe van de pitjes en snijd er een fijne tartaar van.- Hak de zongedroogde tomatjes en de basilicum fijn.- Meng de tomaten, de zongedroogde tomatjes, de basilicum met de balsamicoazijn en de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. <p>Zeeduivel</p> <ul style="list-style-type: none">- Vul de sous vide met heet water en breng deze op 62°C.- Verwijder zorgvuldig eventuele vliezen van de filet, snijd in 10 gelijke stukken en bestrooi ze met peper en zout.- Hak de dragon fijn.- Boen de sinaasappel schoon en trek zestes van de schil.- Maak een marinade van de olijfolie, sinaasappelschil, dragon en citroensap.- Bestrijk de zeeduivel met de marinade, doe over in een |
|---|--|

| | |
|---|---|
| <p>Presentatie: 10 sprietjes bieslook olijfolie, extra vergine</p> | <p>vacuumzak en vacumeer.</p> <ul style="list-style-type: none">- Laat in de sous-vide 25 minuten garen op 62° C. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak op een groot rond bord naar eigen inzicht een patroon van de drie kleuren paprikacoulis.- Leg in het midden van het bord een stukje zeeduivel.- Schik de tomatenkletskop ernaast.- Garneer met de bieslook en een paar druppels goede olijfolie. |
|---|---|

SPADA ALLA GRIGLIA CON SPAGHETTI DI ZUCCHINE

(GEGRILDE ZWAARDVIS OP EEN FRISSE COURGETTESPAGHETTI)



| | |
|---|--|
| <p>Ingrediënten: Zwaardvis 1 citroen 2 el olijfolie 1 teentje knoflook 500 g zwaardvisfilets rookoven</p> | <p>Bereiding: Zwaardvis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pers de citroen uit en zeef het sap. - Maak een marinade van de olijfolie, het uitgeperste teentje knoflook, citroensap, peper en zout. - Portioneer de zwaardvis in 10 stukken van gelijkmatige dikte en bestrooi met peper en zout. - Leg wat rookmot in de rookoven en breng de rookoven in gereedheid. Zodra deze op temperatuur is, zet de oven weer uit en leg de zwaardvis op het rooster gedurende ongeveer 5 min. - Laat afkoelen en bestrijk met de citroenmarinade. - Gril vlak voor het opdienen de zwaardvis in een gloeiend hete grillpan. |
| <p>Courgettespaghetti 1 citroen 1 dl goede olijfolie 2 courgettes Spirelli-apparaat ijsblokjes</p> | <p>Courgettespaghetti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boen de citroen goed schoon onder de kraan. - Trek zestes van de citroen en pers hem uit. - Maak een dressing van de olijfolie, een beetje citroensap, de citroenrasp, peper en zout - Maak de courgette tot spaghetti mbv het Spirelli-apparaat. - Blancheer de courgette 2 minuten en laat afkoelen in een bak ijswater. - Meng vlak voor het opdienen voorzichtig de dressing door de courgette. |
| <p>Kappertjessaus 1 sjalotje 1 takje tijm 1 blaadje laurier 2 dl witte wijn 2 dl visbouillon (van het eerste gerecht) 2 el kappertjes 1 dl kookroom</p> | <p>Kappertjessaus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hak en snipper het sjalotje grof. - Zweet het sjalotje met de tijm en laurier kort aan in een pannetje met wat olijfolie en blus af met de witte wijn. - Laat de alcohol een beetje verdampen en voeg dan visbouillon en de kappertjes toe. - Laat een half uurtje inkoken tot de helft. - Haal de tijm en het laurierblaadje eruit en pureer. - Zeef door een fijne zeef. - Voeg de room toe, breng op smaak met peper en zout en laat nog een beetje inkoken om op smaak en de gewenste dikte te komen. |
| <p>Gefrituurde kappertjes 4 el kappertjes arachideolie</p> | <p>Gefrituurde kappertjes (doe dit zo laat mogelijk, dan blijven de kappertjes lekker knapperig)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laat de kappertjes uitlekken in een zeef en dep droog met een stukje keukenpapier. - Frituur de kappertjes in een pannetje met arachideolie tot ze opengaan. - Laat uitlekken op een stukje keukenpapier. |
| <p>Presentatie: 1 el tomatenkaviaar 10 blaadjes basilicum</p> | <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leg in het midden van het bord een bergje courgette. - Schik de gegrilde zwaardvis hier tegenaan. - Druppel er wat olijfolie en wat van de kappertjessaus over. - Garneer met de tomatenkaviaar, de gefrituurde kappertjes en een blaadje basilicum. |

VITELLO CON PORRO E ARANCINI

(KALFSLENDE MET PREI EN RISOTTOBALLETTJES)



Ingrediënten:

Kippenbouillon

- ½ soepkip
- 500 gr wups
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 el gekneusde peperkorrels

Arancini

- 250 g risottorijst
- 1 dl witte wijn
- 750 ml kippenbouillon
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode peper
- 4 draadjes saffraan
- 500 g tuinbonen (vers)
- 1 bol mozzarella

Voor het paneren:

- 2 el oregano
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 100 g paneermeel

Bereiding:

Kippenbouillon

- Hak de halve soepkip in stukken.
- Zet de wups aan in een soeppan en laat een paar minuten doorbakken.
- Voeg de kruiden, de geplette peperkorrels en de kip toe en meng door elkaar.
- Blus af met ca 1 liter water, en laat met de deksel op de pan een uurtje zachtjes koken.
- Zeef de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek.
- Laat inkoken tot 750 ml en breng op smaak met peper en zout. Houd op laag vuur warm.

Arancini (risottoballetjes)

- Dop de tuinbonen en blancheer 1-2 minuten in een pan kokend water.
- Haal uit de pan en laat afkoelen op een bakplaat.
- Maak een sneetje in de tuinboon en verwijder het buitenste velletje (dubbeldoppen). Het velletje gooi je weg.
- Snijd de overgebleven groene boontjes fijn.
- Pel de ui en de knoflook en hak fijn.
- Snijd de rode peper doormidden, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd heel fijn.
- Laat de saffraan weken in een paar lepels heet water.
- Zet de ui, de rode peper en de knoflook aan in wat olijfolie.
- Voeg de rijst toe en blijf roeren tot de korrels een beetje glazig zien.
- Blus af met de witte wijn, voeg de saffraan toe en laat een paar minuten doorkoken.
- Zet het vuur laag, voeg nu een paar soeplepels van de hete kippenbouillon toe en blijf roeren tot de bouillon is opgenomen door de rijst.
- Herhaal dit tot de rijst gaar en nog wel smeug is (ca 25-30 min).
- Roer tenslotte de fijngesneden tuinboontjes erdoor en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de rijst over een bakplaat en laat volledig afkoelen.
- Meng de bloem met de oregano en doe over in een bord.
- Kluts het ei in een ander bord en de paneermeel in een derde bord.
- Snijd de mozzarella in hele kleine blokjes.
- Vorm kleine balletjes (formaat bitterbal) van de risotto.
- Druk een klein blokje mozzarella in het balletje en draai tussen twee handen totdat je een mooi rond balletje hebt.
- Rol het balletje eerst door de bloem, dan door het ei en tenslotte door de paneermeel.
- Laat de balletjes nog wat verder opstijven in de vriezer.
- Frituur de balletjes in twee keer: eerst een paar minuten tot ze lichtbruin zijn op 160° C., daarna afkoelen, vervolgens nog een minuut op 180° C. tot goudbruin.

Kalfslende

600 g kalfslende
100 g boter

Kalfssaus

1 sjalotje
6 kastanjechampignons
1 dl cognac
5 dl kalfsbouillon (van het 2^e gerecht, de soep)
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
4 takjes salie
100 g ongezouten boter
1 el dragonazijn

Garnituur

4 preien
12 bosuitjes
300 g cantharellen

Kalfslende

- Verwijder de vliezen van de lende.
- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Verhit boter in een braadpan en braad de lende rondom.
- Bestrooi met wat peper en zout.
- Leg het vlees gedurende 10 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 45° C.
- Neem het vlees uit de pan en laat rusten op een warme plaats. Trancheer vlak voor het uitserveren in mooie plakjes.

Kalfssaus

- Pel en snipper het sjalotje en Snijd de champignons in plakjes
- Smelt een klontje boter in een braadpan en stoof gedurende 2 minuten het sjalotje en de champignons.
- Blus af met de cognac en laat een beetje verdampen.
- Voeg de kalfsbouillon, de tijm en de laurierblaadjes toe en laat 20 minuten doorkoken.
- Doe de salie erbij en laat nog 20 min zachtjes sudderen.
- Giet door een zeef en werk af met de ongezouten boter, peper, zout en de dragonazijn.

Garnituur

- Snijd de prei in dunne ringen
- Snijd ook twee bosuitjes in ringetjes.
- Snijd de rest van de bosuitjes in stukjes van ca. 2 cm.
- Borstel de cantharellen schoon.
- Smoor de prei en de ringetjes bosui ca. 4 minuten in een pan met een beetje boter.
- Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
- Bak de bosui en de cantharellen 6 minuten in wat boter.

Presentatie:

- Trek op een langwerpig bord in de lengte een paar strepen van de kalfssaus.
- Leg wat gestoofde prei in het midden van het bord.
- Leg daarop een paar stukjes (ca. 3 per persoon) kalfslende.
- Verdeel de bosui en de cantharellen over de borden en vul aan met de arancini.



DOLCE CAPRESE

(YOGHURTIJS, OLIJVENTUILE, GEPOCHEERDE TOMATEN EN KRUISBESSEN, BASILICUMSIROOP)



| | |
|--|--|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>Basilicumgranité 100 g suiker 1 dl citroensap 1,5 blaadje gelatine 20 g basilicumblaadjes</p> <p>Yoghurtsorbetballetjes 2 dl slagroom 75 g glucose 100 g suiker 2 blaadjes gelatine 5 dl volle yoghurt</p> <p>Tomaten en Kaapse kruisbessen 250 g suiker 10 zwarte peperkorrels 1 kaneelstokje 100 g kruisbessen, Kaapse 200 g cherrytomaten</p> <p>Olijftuile 50 g Taggiasche olijven, pitloos 150 g suiker 1 el honing 75 g bloem 75 g boter</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Basilicumgranité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Doe 3 dl water in een pannetje en voeg de suiker en het citroensap toe. - Verwarm en roer tot de suiker is opgelost. - Los de in water geweekte gelatine hierin op en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. - Voeg de basilicumblaadjes toe aan het mengsel en draai met behulp van een blender of staafmixer fijn. - Zeef de massa door een fijne zeef. - Doe over in een metalen bak en zet deze in de vriezer. - Roer regelmatig door met een vork zodat het granité wordt. <p>Yoghurtsorbetballetjes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwarm de room, glucose en suiker in een pan en blijf roeren totdat alles is opgelost. - Voeg de geweekte gelatine toe, roer door en laat afkoelen. - Roer de yoghurt door het mengsel, doe het over in de ijsmachine en draai er ijs van. - Wanneer het ijs hard is, maak er met een kleine ijsballetjesschep balletjes van en zet die tot gebruik afgedekt in de vriezer. <p>Tomaten en Kaapse kruisbessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Doe de suiker met 2,5 dl water, de peperkorrels en het kaneelstokje in een pan en verhit het mengsel totdat de suiker is opgelost. - Breng in een andere pan water aan de kook en blancheer hierin de tomaten gedurende ongeveer 15 seconden. - Dompel de tomaten in ijswater. - Ontvel de tomaten. - Breng het suikerwater aan de kook en voeg de tomaten en de kruisbessen toe. - Zet het vuur zo laag mogelijk en laat ze in 20 minuten langzaam pochieren. - Neem 1 dl. van het vocht en gebruik dit voor de basilicumsiroop. - Laat de tomaten en kruisbessen in het resterende kookvocht afkoelen in de koelkast. <p>Olijftuile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hak de olijven heel fijn met een koksmees. - Meng 1 dl water met de suiker en de honing en roer tot de suiker is opgelost. - Roer de bloem erdoor en roer stevig door met een garde tot alle klontjes zijn verdwenen. - Roer daarna de fijngehakte olijven er door. - Smelt de boter tot het begint te kleuren en roer door het deegmengsel. Zet 1 uur in de koeling. - Smeer het deeg zeer dun uit op een bakplaat en bak gedurende 25 minuten in een oven van 180° C tot het |
|--|--|

Basilicumsiroop

1 dl suikerwater (van het pocheerflocht van de tomaten)

30 g basilicum

Presentatie:

40 kleine basilicumblaadjes

goudbruin is. Iedere oven is anders, dus controleer af en toe hoe het eruit ziet. De tuile kleurt van buiten naar binnen, en hij is gereed als hij helemaal lichtbruin is.

- Laat afkoelen (en dus hard worden) en breek in stukken. Zolang de tuile nog warm is kan hij in allerlei vormen worden gevormd.

Basilicumsiroop:

- Doe het suikerwater in een pannetje en voeg de basilicumblaadjes toe.
- Laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken.
- Pureer en zeef door een fijne zeef.
- Laat inkoken tot stroperig.

Presentatie:

- Leg de tomaten en kruisbessen op een gekoeld bord en schik de yoghurtbolletjes en de basilicumgranité hieromheen.
- Werk af met de olijventuille, de basilicumsiroop en de basilicumblaadjes.

