

Juli 2021

Amuse van het huis

Soep

Italiaanse schelp- en schaaldierensoep

Wijn: Adegas Gran Vinum 'Gran Vinum' 2020 (Rias Baixas)

Tussengerecht

Zonnevis met sinaasappel en roze peper

Wijn: Adegas Gran Vinum 'Gran Vinum' 2020 (Rias Baixas)

Hoofdgerecht

Bavette met portobello 's en polenta

Wijn: Cave de Roquebrun – Saint-Chinian ('Les Fiefs de'Aupenac – Rouge 2018)

Nagerecht

Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien

Wijn: Quinta do Portal – Douro (Moscatel Galego)



Italiaanse schelp- en schaaldieren soep met pesto

8 pers Benodigdheden

1ltr	Visbouillon
3	Stengel bleekselderij
1,5	Ui
5 el	Boter
40 gr	Bloem
1kg	Vongole
½	Ui
½	Wortel
½	Prei
0,5l	Visbouillon
	Witte wijn
24	Gamba gepeld (31/40)
1	teentje knoflook
½	Citroen
40	Basilicumblaadjes
25g	Pijnboompitten
3	teentjes knoflook
50g	Geraspte Parmezaanse kaas
	Olijfolie
20	Basilicumblaadjes
150ml	Slagroom





Basis soep

Pel en snipper de ui. Was de bleekselderij en snijdt de selderij in dunne boogjes. Smelt de boter in een diepe pan en bak hierin de ui met de bleekselderij glazig (5 minuten). Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 1 minuut zachtjes pruttelen. Voeg er al roerende beetje bij beetje de bouillon toe en breng de soep aan de kook.

Schelp- en schaaldieren

Maak de vongole goed schoon.

Maak een WUP's van gelijke delen fijngesneden wortel, ui, prei. Zet aan met wat boter en voeg de visbouillon toe en een flinke scheut witte wijn en breng aan de kook. Stoom de vongole er boven tot ze open zijn. Zeef het bouillonmengsel en voeg dit aan de soep toe. Haal de vongole uit de schelp, houdt er een paar achter voor de presentatie. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Bak ze heel kort in wat boter met knoflook, zout en een beetje citroensap. Ze moeten nog niet gaar zijn! Zet apart.

Pesto

Doe de basilicumblaadjes, pijnboompitten, knoflook en geraspte Parmezaanse kaas in de keukenmachine en maal tot een gladde massa. Doe de olijfolie druppelsgewijs erbij terwijl de machine draait.

Afwerking

Snij de basilicum fijn. Zeef zo nodig de soep nog een keer. Klop de slagroom licht op. Verwarm de soep en voeg een paar minuten voor het opdienen de schaal en schelpdieren, de helft van de slagroom en de pesto toe aan de soep. Verdeel de rest van de slagroom over borden, schep de soep erover en strooi de basilicum erover. Decoreer met de achtergehouden schelpen.



Zonnevis met sinaasappel, en roze peper

Tussengerecht

8 pers Benodigdheden

10 g	Munt
10 g	Dille
10 g	Basilicum
10 g	Salie
2 teen	Knoflook
5 st	Sinaasappel
80 ml	Olijfolie
8 st	Visfilets zonnevis
Wat	Zout en Peper
100ml	Visbouillon
100ml	Sinaasappelsap
100ml	Citroensap
50 st	Groene peperkorrels
50 st	Roze peperkorrels





Bereiding

Snijd de kruiden fijn en zet opzij.

Snij de knoflook in dunne plakjes

Snij dunne plakken van de sinaasappel.

Knijp de rest uit en bewaar het sap voor saus. 2 (4) voor het sap en 3 (6) voor de partjes (er kunnen 8 filets in een pan gebruik voor 16 pers. twee pannen en verdeel de vloeistoffen over de twee pannen).

Pers de sinaasappelen uit voor de hoeveelheid sap.

Schenk een flinke scheut olijfolie in een koude pan waar een deksel op past.

Snijd het vel van de vis licht in (niet door het vel heen!).

Maak de peperkorrels fijn in de vijzel.

Leg 8 filets per pan met het vel naar beneden in de koude olie, leg de knoflook, de kruiden, zout en wat gemalen peper op de filets. Zet de pan op matig vuur.

Zodra het vocht begint te sissen voeg je de bouillon, sinaasappelsap en citroensap toe. Leg het deksel op de pan.

Haal na 4 minuten de filets uit de pan en zet ze warm weg.

Zet het vuur hoog en voeg de roze en groene peperkorrels toe.

Laat het vocht indikken.

Afwerking

Leg de filets op warme borden en schenk het vocht hierover.

Garneer met een schijf sinaasappel en wat rode peperkorrels voor de kleur.



Bavette met Portobello's en Polenta

Hoofdgerecht

8 pers Benodigdheden

1 kg	Bavette (5 cm dik)
	Zoutflakes
	Zwarte peper
	Olijfolie
16	Portobello's
4	Tenen knoflook
½	Pakje bladpeterselie
250g	Rucola
1	Citroen
100 ml	Olijfolie
2 el	Zoutflakes
250g	Polenta
1,5 ltr	water



Bavette

Bestrooi het vlees royaal met peper en zout en grill het op een hete ingevette grillpan aan beide kanten maar niet doorbakken.

Gril tot dat het van binnen roze/medium is (ongeveer 11-12 minuten). Laat het vlees zo'n 15 minuten rusten. (Kan ook langer in een voorverwarmde oven van maximaal 100/120 graden. En gebruik de kerntemperatuurmeter. Zorg ervoor dat de kern niet boven de 52 gr uitkomt.



Portobello's

Snijd de portobello 's in plakjes. Hak de knoflook fijn. Snijdt de peterselie fijn.

Doe 4 eetlepels olijfolie in de pan en bak de plakjes portobello met de fijngehakte knoflook en $\frac{3}{4}$ van de peterselie. Zet het vuur uit als de paddenstoelen heet en glanzend zijn en zet ze opzij.

Rucola

Maak de rucola aan met een beetje olijfolie, een snuf zout en een beetje peper.

Citroenolijfolie

Boen de citroen schoon en rasp de schil. Meng dat met 100 ml olijfolie en zet weg.

Polenta

Breng in een pan met dikke bodem het water aan de kook.

Roer met één hand het water met de klok mee en pak met de andere hand (of een collega) handenvol polentakorrels en laat ze geleidelijk door je vingers vallen terwijl je blijft roeren, met de klok mee. Verander niet van richting.

Dit is de enige manier om klonten te voorkomen en een glad en gelijkmatig eindresultaat te verkrijgen.

Zet het vuur laag als alle polenta in het water zit. Blijf langzaam roeren en zorg dat het mengsel niet aan de bodem of de zijkant van de pan blijft plakken. Blijf dit 40 minuten doen totdat de polenta van de zijkant loskomt. Dit is totaal niet moeilijk, maar wel saai en tijdrovend!

Schenk het polenta mengsel in/op een goed ingevette bakplaat in een laag van ongeveer 2 cm dik. Laat afkoelen en zet weg in de koeling totdat de polenta koud is.

Haal eruit en snijd in de gewenste vorm vierkant, rechthoek of driehoekjes (dat is authentiek).

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet de grillpan op het vuur. Bestrijk de polenta met olie en leg als eerste met de ruwe kant omlaag op een matig tot hete grillpan tot er een korstje met grillstrepen ontstaat, daarna keren. Als de polenta stukjes aan beide kanten mooi verschroeid zijn leg je ze op een bakplaat en zet ze dan nog 4 a 5 minuten in de voorverwarmde oven.

Afwerking

Verdeel de rucola over de borden, trancheer de Bavette haaks op de vezel in mooie dunne plakjes. Leg de sappige roze plakjes op de rucola en schep de paddenstoelen er gelijkmatig over.

Leg er 1 of 2 plakken Polenta bij en besprenkel met citroenolijfolie en de resterende peterselie.



Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien

Nagerecht.

8 pers Benodigdheden

- 250g bladerdeeg (6 stuks)
- 300gr bloem
- 200gr koude boter
- 100gr suiker
- 1 ei
- 0.5tl zout
- 2 el koud water
- vulling:
- 1.5 citroen,sap en rasp
- 60ml crème fraîche
- 200g suiker
- 5 eieren
- 100g boter
- 50ml limoncello
- 250g blauwe bessen
- poedersuiker
- 800g yoghurt
- 475g suiker
- ½ bos basilicum
- 24 Kleine aardbeien





Limoncellotaart

Verwarm de oven voor 170°C. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en leg ze op elkaar. Rol het bladerdeeg in gelijkmatige dikte uit met een deegroller en wat bloem tot een plak van 30 cm doorsnee en vul een ingevette taartvorm (26cm) hiermee (plak eventueel stukjes aan elkaar met wat water). Bedek de bodem en rand met bakpapier en vul met blindbakbonen. Bak de bodem ca. 15 minuten 'blind' in de oven. Verwijder de vulling en laat wat afkoelen. **Harde wenerdeeg (i.p.v. bladerdeeg)**

Maak een kuiltje in de bloem en meng de boter, suiker en ei met elkaar. Kneed beetje bij beetje de bloem en het zout erdoor tot het deeg goed gemengd is. Druk het deeg plat, verpak in plasticfolie en laat het circa 30 minuten rusten in de koelkast. Vet de taartvorm (26cm) in en bekleed de bodem met bakpapier. Bestuif het aanrecht en het deeg met bloem en rol het deeg uit tot een plak van circa 5 mm dikte. Bekleed de vorm met het deeg. Verwarm de oven op 180 °C. Leg een vel bakpapier met blindbakvulling op de taartbodem en bak de bodem ca. 12 minuten in de oven en verwijder het bakpapier en de blindbakvulling. Bak de bodem af voor nogmaals 3 min.

Pers de citroen uit. Maal met het stalen mes in de keukenmachine allereerst de suiker met de roomboter, vervolgens met de eieren en daarna citroensap en -rasp, crème fraîche, tot een homogene custard en roer de limoncello erdoor. Vul de deegbodem met blauwe bessen en giet de custard hierop. Bak de taart ca. 30 minuten in de voorverwarmde oven. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C (het deeg moet niet te donker worden). Laat afkoelen. Garneer voor het serveren met poedersuiker. **(let op: 1 taart is voor 10 pers)**

Basilicumsorbet (12 personen) Voeg alle ingrediënten in een blender en laat draaien tot een mooi glad, groen mengsel. Opdraaien in de ijsmachine.

Afwerking Serveer op een bordje de taart, ijs en aardbeien. Garneer met wat basilicum en serveer er wat limoncello bij. De aardbeien kan je marinieren door blaadjes basilicum met 1 el suiker te vijzelen. Voeg hieraan 5 el olijfolie.