



Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu augustus 2006

Antipasti

*

Lamsbout met rozemarijn.

*

Zabaglione met verse bessen

*



Receptuur bestemd voor 14 personen

Atipasti



- **Zucchini Incartocciate**
- **Bruschetta met parmaham, peccorino en toefje tomatensalade**
- **Frittata Con Cipolle Rosse**
- **Gemengde zeevruchtensalade**
- **Gerookte Zalm Pasteitjes**
- **Gevulde minipaprika's**
- **Pestobrood**
- **Scampi fritti**
- **Tomatensalade**

Zucchini Incartocciate. 14 personen

Rolletjes van geroosterde courgette met geitenkaas

Ingrediënten:

2 st Courgette (middelgroot) 4 el Olijfolie extra vergine
300 g Hollandse geitenkaas (belegen of oud)
1 st Citroen 1 bos Bladpeterselie
1 bos Basilicum Zout en vergemalen peper.

Bereiding:

Snij de courgettes op de snijmachine in 20 plakken. Hak de peterselie fijn en scheur de basilicumblaasjes in grove stukken. Snij de kaas in blokjes, waarvan de lengte de breedte van de courgetteplakjes is.

Rooster de courgetteplakken aan beide zijden in een geribbelde grilleerpan tot ze goed gekleurd zijn.

Rasp de schil van de citroen, pers de citroen en bewaar het sap. Meng de geraspte schil samen met de kruiden en de blokjes kaas in een kom.

Leg op iedere courgetteplak een blokje kaas met wat kruiden. Rol ze op en zet ze vast met een prikker. Zet de rolletjes in een kom, giet hierover de olie, sprenkel er wat citroensap over en bestrooi ze met de resterende kruiden. Breng verder op smaak met zout en vergemalen peper. Laat het vervolgens minstens 20 minuten in de koelkast marineren.

Bruschetta met parmaham, peccorino en toefje tomatensalade. 14 personen

Ingrediënten:

2 st Ciabatta Olijfolie extra vergine
14 plak Parma ham (dun) 14 plak Peccorino (dun)

Bereiding:

augustus 2006

Snij de Ciabatta in schuine sneetjes van 1 cm dik. Bestrijk de sneetjes aan beide kanten met olijfolie en grilleer ze 2 tot 3 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn. Beleg ze met de parmaham en de peccorinokaas en plaats ze nog even onder de grill tot de kaas gesmolten is. Schep er een beetje tomatensalade op en garneer met een toefje peterselie of basilicum

Frittata Con Cipolle Rosse. 14 personen

Frittata met rode uien

Ingrediënten:

3 el Koudgeperste olijfolie 300 gr Rode uien
8 st Eieren 8 el Parmigiano Reggiano
8 el Broodkruim 1 el Bladpeterselie

Zout en vergemalen peper.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190°C. Schil en snij de uien in halve ringen. Hak de peterselie fijn. Bestrijk een ronde taartvorm (springvorm) met een doorsnee van 30 cm licht met olie.

Verhit de olie en laat de rode uien 15 minuten fruiten. Schep regelmatig om, zodat de ui niet te bruin wordt. Laat afkoelen. Klop de eieren in een kom en scherp er de kaas, het broodkruim, de peterselie en de gefruite ui door. Breng op smaak met zout en vergemalen peper.

Schep het mengsel in de vorm en zet deze 15 minuten in de voorverwarmde oven, tot het ei is gerezen en er een goudgeel korstje op zit. Neem uit de oven en laat 5 minuten rusten.

Haal de omelet uit de vorm, terwijl hij nog warm is en snij hem in ruitjes.

Gemengde zeevruchtensalade. 14 personen

Ingrediënten:

6 stgls Bleekselderij
1 kg Gemengde verse zeevruchten (inktvisjes, mossel, garnaal etc)
1 tn Knoflook 1 st Citroen
2 gl Droge witte wijn Olijfolie (extra vierge)
peper en zout naar smaak 100 g Rucola

Bereiding:

Pers de citroen uit. Maak de bleekselderij schoon en snij de stengels in dunne halve maantjes. Pers de knoflook uit en voeg deze bij de witte wijn. Breng aan de kook en blancheer de bleekselderij hierin. Voeg de zeevruchten kort toe en giet af. Bewaar het kookvocht.

Kook het kookvocht in tot 3-4 eetlepels. Maak dressing van olie, citroensap, het ingekookte kookvocht, peper en zout. Laat de zeevruchten in de dressing marineren en goed afkoelen. Serveer op een rucola salade.

Gerookte Zalm Pasteitjes. 14 personen

Ingrediënten:

250 g Bloem 150 g Boter
Zout IJswater (ijsblokjes in water doen)

Vulling:

2.5 dl Crème fraîche 4 tl Mierikswortelpasta
2 tl Citroensap 4 tl Kappertjes
Zout en Peper 6 st Eierdooier
400 g Gerookte zalmknippers 1 bos Dille
Hulpmiddelen:
1 kg Droge bonen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Bereiding:

Hak de kappertjes fijn. Hak de dille fijn. Vet 14 vormpjes, met losse bodem en een geribbelde rand, met boter in.

Zeef de bloem met het zout boven de kom van een keukenmachine. Voeg de boter toe en klop het geheel tot een kruimelig deeg. Stort in een grote kom, voeg een beetje ijswater toe en kneed het tot een samenhangend deeg. Leg het deeg op een met bloem bestoven plank en verdeel het in 14 gelijke stukken. Rol van de stukken plakjes, die in de vormpjes passen. Bekleed de vormpjes en duw de randen stevig aan. Verwijder overtollig deeg. Knip van bakpapier 14 rondjes en leg die in de vormpjes. Strooi daarop droge bonen. Zet de vormpjes 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de pasteibakjes 10 minuten in deze oven. Verwijder daarna de bonen en het bakpapier. Roer in een kom de mierikswortelpasta, het citroensap en de kappertjes door de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de eierdooiers, zalmsnippers en de dille toe. Schep het mengsel voorzichtig om en verdeel het over de pasteibakjes. Zet ze terug in de heteluchtoven en bak ze in ongeveer 15 minuten gaar. Haal ze uit de vormpjes. Laat ze op een rooster minstens 5 minuten rusten.

Gevulde minipaprika's 14 personen**Ingrediënten:**

7 st Minipaprika's (rood, groen en geel)
Zou en versgemalen peper 150 g Kipfilet
2 st Bleekselderijstengels 3 el Crème fraîche
1 tl Tijmblaadjes
150 g Zachte geitenkaas (Bettine hoeve)
2 el Pijnboompitten 4 tak Tijm (garnering)

Bereiding:

Paprika's overlans halveren, zodanig dat er een half steeltje aan iedere deel blijft zitten. Verwijder voorzichtig de pitjes, maar laat het steeltje eraan zitten. Kook de paprika's in ruim kokend water gedurende een 3-tal minuten. Koud spoelen en omgekeerd laten uitlekken.

Pijnboompitten licht roosteren. Kipfilet in zeer kleine blokjes snijden. Bleekselderij in fijne brunoise snijden. Kipfilet en bleekselderij samen gedurende een 5-tal minuten koken. Afgieten, laten uitlekken en afkoelen. De helft van de kaas verkruiden, de crème fraîche en het kip bleekselderij mengsel toevoegen. Goed mengen. Breng op smaak met peper en zout.

Schep het mengsel in de paprika's. Verdeel er de pijnboompitten over. Snij de resterende kaas in reepjes en leg deze op de paprika's. Zet de paprika's in een ingevette ovenschaal. Bak de paprika's in een op 220°C voorverwarmde oven tot de kaas bruin kleurt. Leg op ieder paprikaatje een stukje tijm.

Pestobrood. 14 personen**Ingrediënten:**

100 g Basilicumblaadjes 50 g Pijnboompitten
40 g Knoflook 7 el Olijfolie
50 g Geraspte Parmezaanse kaas 500 g Bloem
1 zak Gedroogde gist 1 tl Zout
3 dl Water (handwarm) 100 g Gesneden pancetta.

Bereiding:

Pesto. Rooster de pijnboompitten. Doe de basilicum, de pijnboompitjes en de knoflook in een keukenmachine en draai deze tot een korrelige pasta. Voeg, terwijl de machine draait, in een dun straaltje de olijfolie toe. Doe de Pesto over in een schaal en roer er de parmezaanse kaas door. Breng op smaak met zout.

augustus 2006

Brood. Zeef de bloem op het werkvlak. Meng de bloem met de gist en het zout. Maak in het midden een kuiltje en giet daar het water in en meng vanuit het midden het water door de bloem. Als al het water is opgenomen er een elastisch deeg van kneden. (kan ook in de Kitchen Aid). Bol het deeg op en laat het op een warme plaats rijzen, tot dubbele omvang, maar minstens 45 minuten. Snij ondertussen de pancetta in kleine reepjes. Kneed het deeg nogmaals door en rol het uit tot een plak van ongeveer 25 x 40 cm. Smeer op de plak de Pesto, zodanig, dat er aan de kant een 2 cm onbedekt blijft en verdeel de pancetta gelijkmatig over de plak. Rol het brood vanuit de lange kant op en leg het op een ingevette plaat. Laat 15 min. Narijzen. Besprenkel het brood met water. Zet het brood in een koude oven met onderin een (hittebestendig) bakje kokend water. Stel de CombiPlus oven in op 225°C en 80% vochtigheid bak het brood in ongeveer 15 min. Lichtbruin en gaar. Halverwege de vochtigheidsgraad verlagen naar 20%.

Presentatie:

Snij het brood en presenteer die in een broodmandje.

Scampi fritti 14 personen**Ingrediënten:**

14 st Grote Gamba's 200 g Bloem
1 el Cognac 1 st Eierdooier
1 el Olijfolie Rozemarijn
Basilicum 2 el Verse peterselie
2 dl Water 1 st Eiwit stijf geklopt
Zout

Bereiding:

Zeef de bloem. Voeg cognac, eierdooier en olie toe. Goed mengen en vervolgens het water toevoegen. Roeren tot een egaal beslag is verkregen. voeg zout en verse kruiden toe. Laat het beslag een kwartiertje rusten. Roer het beslag opnieuw goed door en spatel het stijf geslagen eiwit erdoor. Wentel de garnalen nadat ze gepeld zijn en ontdaan van de darmen door het luchtige beslagen frituur ze snel totdat ze goudbruin en mooi krokant zijn.

Let op! ZONDER FRITUURMANDJE FIRITUREN WANT DAAR PLAKKEN ZE AAN VAST.

Tomatensalade. 14 personen**Ingrediënten:**

10 st Pomodore tomaten 3 st Klein sjalotje fijngehakt
3 el Balsamico-azijn 9 el Olijfolie
Zout Peper
1 bos Peterselie 1 bos Basilicum

Bereiding:

Ontvel de tomaten en verwijder het zaad. Bewaar de schillen. Snijd er kleine blokjes van en voeg de overige ingrediënten toe.

Laat de tomatensalade afgedekt met plasticfolie circa 1 uur marineren in de koelkast.

Wat verse peterselie en basilicum toevoegen naar smaak. Frituur de tomatenschillen kort. Voeg wat gescheurde basilicumblaadjes toe en presenteer apart van de salade.

Presentatie:

U kunt van ieder anti pasta een op een bord schikken en zo presenteren met het brood in een apart mandje op de tafel. Of U kunt iedere soort verdelen over een paar grote borden en deze op tafel zetten. Eenieder kan dan een portie van de borden op zijn eigen bord scheppen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Lamsbout met rozemarijn. 14 personen

Ingrediënten:

1 kg Lamsbout (75 gr per persoon)
4 el Versgehakte rozemarijnnaaldjes
2 tak Rozemarijn
2 tn Knoflook
2 el Olijfolie (extra virgin)
2 tl Grof zeezout
Versgemalen zwarte peper
1 dl Lamsbouillon
(Let op: Fond of glace verdunnen.)
1 glas Rode wijn
2 st Ui

Gevulde courgettes

14 st Mini courgettes.
1 snee Witbrood.
7 el Parmezaanse kaas geraspt.
1 st Ei
2 el Peterselie
1 el Gehakte verse marjolein
1 tn Knoflook
Versgeraspte nootmuskaat
Zout en versgemalen peper

Aardappelen.

2 kg Nieuwe krielaardappelen.
5 Takken Rozemarijn
Zeezout

Bereiding:

Lamsbout. Doe de rozemarijn naalden, knoflook en zeezout in een vijzel en maal fijn. Voeg peper en olijf olie toe en meng verder in de vijzel.

Prepareer de lamsbout door het overtollig vet af te snijden en de vet laag in ruitjes in te snijden. Prik op diverse plaatsen het vlees in met een houten prikker. Wrijf de bout nu goed in met de rozemarijn marinade.

Verpak de bout met de tak rozemarijn in aluminiumfolie (los inpakken, ruimte om de bout een beetje vrijhouden).

Bak de lamsbout in de CombiPlus op kerntemperatuur. Leg de bout op een rooster in de oven en zet er een braadslee onder om het vocht op te vangen. Allereerst met 60% vochtigheid tot kerntemperatuur 60°C, vervolgens met 0% vochtigheid tot kerntemperatuur 69°C.

Neem de bout uit de oven (afdekken en even laten staan). Maak ondertussen een saus door een ui kort aan te fruiten in de braadslee met de vleessappen/vetten (op het fornuis). Aflussen met rode wijn en daarna de lamsbouillon toevoegen. Reduceren en eventueel nog wat extra binden met beurre manier. De saus zeven.

Gevulde courgette. Kook de courgettes net beetgaar. Laat ze uitlekken. Snij er een plak over de lengte af en hol de courgettes voorzichtig uit.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder de korst van de snee brood, week het brood in melk en knijp daarna uit. Kneed het brood met de kaas, het ei, de groene kruiden, knoflook en wat nootmuskaat door elkaar en vul er de courgettes mee. Zet ze in

augustus 2006

een met olie bestreken ovenschaal en bestrooi met peper en zout. Laat vlak voor het uitserveren er in 30 minuten een mooi korstje op bakken.

Aardappelen. Was de aardappelen goed onder stromend water, zodat alle zandresten etc. verwijderd zijn. Snij ze doormidden. Doe olijfolie in een ovenschaal en leg daar de aardappelen op. Strooi er de rozemarijn en uit over. Verwarm de oven op 180 °C en laat ze daar in 30 tot 40 minuten mooi goudbruin bakken. Schud 2 tot 3 keer de aardappelen op, zodat ze overal goed bruin worden. Strooi er vlak voor het opdienen grof zeezout over.

Presentatie:

De aardappelen en groenten kunnen in een Chafing dish gepresenteerd en warm worden gehouden op het buffet.

Degene, die het hoofdgerecht verantwoordelijk is, snijdt voor eenieder een stuk van het lamsvlees op een bord. Aardappelen en groenten en saus naar wens zelf nemen.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Zabaglione met verse bessen. 14 personen

Ingrediënten:

Zabaglione.

8 st Eidooiers (=240 gr.)

80 gr Suiker

2 dl Witte port

Vruchten:

600 gr Frambozen

300 gr Bosbessen

120 gr Poedersuiker

16 tak Munt (garnering)

Bereiding:

Haal 14 topjes of kleine blaadjes munt uit de takjes en leg deze in wat water met een paar ijsblokjes.

Verdeel de frambozen en bessen over de glazen. Strooi er wat poedersuiker over.

De eidooiers en suiker au bain marie witschuimig en warm kloppen. Let op, dat het water van de bain marie niet de bak met de eidooiers raakt. Klop er vervolgens de port door. Klop door tot de saus als een lint van de garde loopt.

De saus direct over de glazen verdelen en uitserveren. Garneer met een blaadje munt.

