

**Juni 2022**

**Italië**

*Amuse*

**Reuzenravioli con sorpresa**

Wijn: La Guardiense 'Senete' - Falanghina 2020 Falanghina del Sannio d.o.c. | Italië

*Soep*

**Italiaanse schelp- en schaaldieren soep met pesto**

Wijn: La Guardiense 'Senete' - Falanghina 2020 Falanghina del Sannio d.o.c. | Italië

*tussengerecht*

**Kabeljauwhaasje met korst van parmezaanse kaas  
en parmaham in een tomatencoulis met een puree  
van lente-uitjes**

Wijn: La Guardiense 'Senete' - Falanghina 2020 Falanghina del Sannio d.o.c. | Italië

*hoofdgerecht*

**Bavette met Portobello's en Polenta**

Wijn: Velenosi 'Ninfa' 2019 Marche i.g.t. | Italië

*nagerecht*

**Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien**

Wijn: Gianni Doglia - Moscato d'Asti 2021 Moscato d'Asti d.o.c.g. | Italië



## Reuzenravioli con sorpresa

amuse

8 personen

### Ingrediënten

#### Pasta

200 g Italiaanse 00-bloem

2 Eieren (normaal)

zout

#### Vulling

1kg verse spinazie

375g ricotta

45g parmezaanse kaas geraspt

8 eidooiers (klein ei)

nootmuskaat

#### Salieboter

100g boter

10 salieblaadjes

#### Afwerking

40g parmezaanse kaas



Reuzenravioli con sorpresa

### Bereiding

#### Pasta

Zeef de bloem, maak met de bloem en eieren en wat zout een deeg en kneed dit 15 minuten. Haal het deeg door de pastamachine tot een dikte van 2mm.

Steek uit het deeg 2 cirkels van 11cm per persoon. Laat ze afgedekt met een doek liggen tot je ze gaat vullen. Vul ze vlak voor je ze gaat koken, de vulling kan het deeg te vochtig maken.

#### Vulling

Blancheer de spinazie en koel het op ijswater. Knijp er zoveel mogelijk vocht uit en hak de spinazie fijn. Meng met de ricotta, parmezaan en breng op smaak met nootmuskaat en zout. Leg wat spinazie centraal op het deeg en maak er een kuiltje in. Leg heel voorzichtig een eidooier in het kuiltje. Bestrijk de pasta rondom met water en pak de tweede pastacirkel. Rek die iets op en leg hem er voorzichtig op. Zorg dat je het midden niet plet als je de beide lagen op elkaar drukt. Gebruik een vork om de cirkels te sluiten. Leg ze op aluminiumfolie en afgedekt tot je ze gaat koken.

Laat de ravioli rustig in een grote pan met ruim kokend water met zout glijden, een of twee tegelijk. Laat ze ca 5 minuten koken. De pasta is dan gaar en de eidooier nog zacht. Gebruik meerdere pannen voor de snelheid!

#### Salieboter

Doe de boter en de salie in een pannetje en verwarm dit tot de boter schuimt.

#### Afwerking

Leg een ravioli op een bord en giet de hete boter erover. Bestrooi met kaas, zout en peper. Leg er wat salie op.



## Italiaanse schelp- en schaaldieren soep met pesto

### Soep

8 personen

### Ingrediënten

#### Basissoep

1l Visbouillon  
3 Stengel bleekselderij  
1,5 Ui  
5 el boter  
40g bloem

#### Schelp- en schaaldieren

1kg Vongole  
½ Ui  
½ Wortel  
½ Prei  
0,5 ltr. Visbouillon  
Witte wijn

24 gamba gepeld (31/40)  
2 teentje knoflook  
½ citroen

#### Pesto

40 Basilicumblaadjes  
25g Pijnboompitten  
3 Teentjes knoflook  
50g Geraspte parmezaanse kaas  
Olijfolie

#### Afwerking

20 Basilicumblaadjes  
150ml slagroom



**Italiaanse schelp-en schaaldierensoep**



## Bereiding:

### **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 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.



# Kabeljauwhaasje met korst van parmezaanse kaas en parmaham in een tomatencoulis met een puree van lente-uitjes

## Tussengerecht

8 personen

### Ingrediënten:

700 gram Kabeljauwhaasjes

#### Saus

7 st Tomaten

2 st Sjalotten

10 bl Basilicum

1 GL Witte wijn

1 st Blokje kippenbouillon

Zout en peper

Scheutje olijfolie

#### Korstje

100 gr Parmezaanse kaas

6 st Sneetjes wit droog brood

4 pl Parmaham

#### Puree

5 st Grote aardappelen

Melk

Nootmuskaat, peper en zout

1 bos Lente-uitjes

Scheutje olijfolie

8 st Semi zongedroogde tomaatjes

8 st Basilicum blaadjes



### Bereiding:

1. **Saus.** Verwijder het vel en de zaadlijsten van de tomaten en snijd ze in kleine blokjes.

2. Stoof ze in de olijfolie samen met de fijngesneden sjalotten, basilicumblaadjes en peper en zout.

3. Voeg nadien de witte wijn en kippenbouillon toe en laat 30 minuten pruttelen op een laag vuurtje.

4. Maak er met de staafmixer een mooie coulis van.

5. **Korstje.** Laat de parmaham drogen in een voorverwarmde pan op een laag vuurtje en maal nadien fijn.

6. Maal het brood tot broodkruim.

7. Maak een mengsel van gedroogde ham, parmezaanse kaas en broodkruim.

8. Smeer dit mengsel op de kabeljauw die vooraf licht ingesmeerd is met olijfolie. Verhit boter met een scheutje olijfolie en bak even aan tot er een mooi bruin korstje ontstaat.

Gaar verder af in een voorverwarmde oven op 175°C.

9. **Aardappelpuree.** Maak van de aardappelen een mooie puree en meng met de fijngehakte lente-uitjes.

### Presentatie:

1. Schik de puree in een vorm (in een ring) op een groot warm bord.

2. Breng de coulis rondom de puree aan en schik de vis op de puree.

3. Garneer af met halve partjes van een semi zongedroogd tomaatje en een blaadje basilicum.



## Bavette met Portobello's en Polenta

**Hoofdgerecht**  
8 personen

### Ingrediënten

#### Bavette

1 kg Bavette (5 cm dik)  
Zoutflakes  
Zwarte peper  
Olijfolie

#### Portobello's

16 Portobello's  
4 Tenen knoflook  
½ pakje bladpeterselie

#### Rucola

250g rucola  
1 Citroen  
100ml Olijfolie

#### Polenta

2 el Zoutflakes  
250g Polenta  
1,5 ltr water



**Bavette met portobello's en polenta**



## Bereiding:

### **Bavette**

Bestrooi het vlees royaal met peper en zout en grill het op een hete ingevette grillpan aan beide kanten maar niet doorbakken. Grill 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 kern temperatuurmeter. 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 citroenolijf olie en de resterende peterselie.



## Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien

**Nagerecht**  
**8 personen**

### Ingrediënten

#### Limoncellotaart

250g bladerdeeg (6 stuks)

#### Harde wenerdeeg (i.p.v. bladerdeeg)

300gr bloem

200gr koude boter

100gr suiker

1 ei

0.5 tl zout

2 el koud water

#### vulling:

1.5 citroen, sap en rasp

60ml crème fraîche

200g suiker

5 eieren

100 g boter

50ml limoncello

250g blauwe bessen

poedersuiker

#### basilicumsorbet (12 personen)

800 g yoghurt

475 g suiker

½ bos basilicum

24 Kleine aardbeien

Basilicum



**Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien**





## Bereiding:

### 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.

### Vulling

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.