



Menu maart 2010

Sushi mozzarella di bufalo, prosciutto e pomodori secchi
Sushi van buffelmozzarella, gedroogde pomodori en Serrano ham

Zuppa di pomodori
Tomatensoep

Tonno-pomodori borek
Tonijn-tomaatboreks

Rotoli di vitello farcito su un letto di spinacie e risotto
Gevulde kalfsrolletjes op een bedje van spinazie en risotto

Arance speziato in caramello, gelato al cioccolato,
Mandorle fiorentino
Sinaasappels in kruidige caramel, chocolade ijs en
Amandel florentine

Caffè
Koffie

Wijnadvies:

Vignes de Nicole Paul Mas Chard,/Viognier

Lamadoro Primitivo San Marzano



Sushi mozzarella di bufala, prosciutto e pomodori secchi

Sushi van buffelmozzarella, gedroogde pomodori en Serrano ham

amuse/voorgerecht

Ingrediënten

3 bollen mozzarella
100 gr. zwarte olijven
6 plakken serrano ham
12 stuks gedroogde tomaten
12 blaadjes basilicum

Saus

2 uien
2 gele paprika's
2 dl kippenbouillon
Olijfolie
Peper
Zout
Suiker

2 dl balsamico azijn
50 gr. suiker

Bieslook voor garnering

Vorbereiding

- olijven fijnsnijden
- gedroogde tomaten fijn snijden
- basilicum blaadjes klein snijden

Bereiding

- Mozzarella bol in de lengte doormidden snijden (2 cilinders)
 - Met appelboor uit iedere helft in de lengte de kern halen (voorzichtig)
 - Ruimte opvullen met de fijngesneden olijven, druk ze goed aan
 - Leg de ham op het werkblad, leg hier een laagje fijngesneden gedroogde tomaten op , vervolgens de fijngesneden basilicum.
 - Rol de kaas in de ham en laat opstijven in de koelkast
-

Vorbereiding

- Uien snipperen
- Paprika's klein snijden
- Kippenbouillon maken

Bereiding

- Stoof voor de saus de gesnipperde uien en stukjes gele paprika in een beetje olie
 - Laat volledig garen en mix tot een gladde saus (eventueel zeven)
 - Voeg de kippenbouillon toe en breng op smaak met peper, zout en suiker
 - Laat de balsamico azijn met suiker inkoken tot een siroop
 - Afkoelen en in doseerbeker doen
-

Serveren

- Snijd de cilinders(helften) met een scherp mes doormidden
- Plaats 1 torentje op een bordje en lepel de paprikasaus er rond
- Decoreer met druppels balsamico karamel
- Garneer met enkele takjes bieslook



Zuppa di pomodori (Tomaten soep)

soep

Ingrediënten

4 vleestomaten
2 teentjes knoflook
1 theelepel suiker
1 liter runderbouillon
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel oregano
1 eetlepel basilicum
2 blikken á 800 gram
pomodori (tomaten)
65 gram pasta fusili
1,5 dl slagroom

Vorbereiding

- soepkommen verwarmen
- vleestomaten ontvellen, sap en pitjes verwijderen
- vruchtvlees in kleine blokjes snijden
- slagroom kloppen
- bouillon maken
- knoflook persen

Bereiding

- tomatenblokjes, suiker, olie en de geperste knoflook in grote pan tot ong. 2/3 van hoeveelheid laten inkoken
- pomodori (tomaten) en de runderbouillon toevoegen en laten inkoken tot ong. 1,6 liter
- laatste 10 minuten van kooktijd oregano en basilicum toevoegen
- soep pureren en zeven
- op smaak brengen met witte peper en eventueel wat zout
- pasta koken

Serveren

- in elke soepkom een kleine hoeveelheid pasta
- soep opscheppen
- hierop quenelle van slagroom
- garneren met fijngehakte basilicum



Tonno-pomodori borek
Tonijn-tomaat boreks

tussengerecht

Ingrediënten

6 vellen filodeeg
Zonnebloemolie
2 eieren
2 blikken tonijn naturel á 200 gram
Italiaanse kruiden (1 eetlepel)
2 tomaten
Zout, peper
Cayennepeper
2 sjalotjes klein of 1 grote
Rucolasla
3 tomaten (voor garnering)

Voorbereiding

- eieren hard koken en in kleine stukjes snijden
- tonijn laten uitlekken
- Italiaanse kruiden fijn snijden
- tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen, in kleine stukjes snijden
- sjalotjes fijn snijden
- olie verhitten tot 180 graden

Bereiding

- eieren, tonijn, sjalotjes en kruiden in kom goed door elkaar mengen
- tomatenstukjes hier luchtig doorheen roeren
- op smaak brengen met zout, peper en cayennepeper
- vellen filodeeg tegen uitdrogen tot gebruik onder vochtige doek leggen
- leg een vel filodeeg met korte kant naar je toe
- in de breedte halveren
- leg 30 gram vulling op de rand (korte kant) van het filodeeg
- maak van vulling een rolletje van 10 cm (Borek)
- zijanten naar binnen vouwen (niet over elkaar heen)
- strak oprollen, bovenkant insmeren met eigeel en vastplakken
- 12 boreks maken
- in drie á vier minuten bruin afbakken
- laten uitlekken op keukenpapier

Serveren

- wat rucolasla op de bordjes (sla wat aanmaken met olie, wijnazijn, honing)
- hierop 1 borek
- 2 tomatenplakjes ernaast
- garneren met een takje dille



Rotoli di vitello farcito su un letto di spinacie e risotto

Gevulde kalfsvleesrolletjes op een bedje van spinazie en risotto

hoofdgerecht 1/3

Vulling rolletjes

Ingrediënten

5 tomaten
5 theelepels Italiaanse kruiden
3 theelepels suiker
5 teentjes knoflook
Olijfolie (enkele eetlepels)
5 theelepels tomatenpuree
3 theelepels kappertjes
3 sjalotjes
12 plakken Parmaham
25 gr. Parmezaanse kaas
Scheutje Sherry
Bakje champignons
(8 gebruiken, rest voor later)
Pizzakruiden
Peper, zout

Kalfsschnitzels

12 stuks van 80 gram

Voorbereiding

- Dompel de tomaten enkele tellen in kokend water en pel ze. Snijd de tomaten in vieren en verwijder het zaad, snijd ze in heel kleine stukjes
- Sjalotjes snipperen en kappertjes klein snijden
- Italiaanse kruiden heel klein snijden
- Champignons in dunne schijfjes snijden
- Knoflook heel fijn snijden

Bereiding

- Verhit de olijfolie en fruit de sjalotjes en tomatenblokjes
- Voeg de kruiden, kappertjes, knoflook, tomatenpuree en de suiker toe,even zachtjes Laten koken.
- Scheutje sherry toevoegen, saus laten inkoken
- Vulsaus af laten koelen
- Op smaak brengen
- Bak de dunne schijfjes champignons met wat pizzakruiden heel kort af laten koelen op een bord

Voorbereiding

- Wrijf een schaal/plank in met een beetje olijfolie en bestrooi met wat peper.
- Leg de schnitzels erop en strijk op iedere schnitzel de afgekoelde vulsaus
- Leg hierop de Italiaanse ham, dan enkele plakjes champignons, bestrooien met parmezaanse kaas
- Strak oprollen en vastzetten met houten prikker, inwrijven met een beetje olijfolie
- Dek af met folie
- Braden in boter.



Rotoli di vitello farcito su un letto di spinacie e risotto
Gevulde kalfsvleesrolletjes op een bedje van spinazie

hoofdgerecht

2/3

Tomatensaus

Ingrediënten

7 tomaten

3 theelepels tomatenpuree

3 theelepels suiker

2 theelepels pizzakruiden

3 uien

½ komkommer

3 teentjes knoflook

2 dl kookroom

5 blaadjes basilicum

Rest van de champignons
(over van de vulsaus)

Zout

Peper

Groente

Ingrediënten

700 gr bladspinazie

zout

Risotto blad 3

Voorbereiding

- Dompel de tomaten enkele tellen in kokend water en pel ze.
- Verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in kleine stukjes
- Champignons in stukjes snijden
- Komkommer zonder zaadjes in fijne reepjes snijden
- Basilicum blaadjes snijden
- Uien heel klein snijden
- Knoflook uitpersen

Bereiding

- Verhit de olijfolie, voeg ui, knoflook en tomatenstukjes toe, even zachtjes laten koken
 - Tomatenpuree, suiker en pizzakruiden toevoegen, goed doorroeren
 - Champignons en de komkommerreepjes toevoegen, eventueel enkele scheutjes water
 - Kookroom en basilicum toevoegen en nog even zachtjes laten koken
 - Op smaak brengen met zout en peper
-

Bereiding

- Wok de spinazie met olijfolie en een beetje zout
-



Rotoli di vitello farcito su un letto di spinacie e risotto

Gevulde kalfsvleesrolletjes op een bedje van spinazie en risotto

hoofdgerecht 3/3

Risotto

Ingrediënten

250 gr. risottorijst

2 uien

1 liter kippenbouillon

Klontje boter

30 gr. Parmezaanse kaas

Zout

Peper

Voorbereiding

- Kippenbouillon maken

- Uien snipperen

Bereiding

- Bak de uien licht aan in een beetje olijfolie, voeg er de rijst aan toe en roer zachtjes om tot de rijst glazig wordt

- Blus met wat kippenbouillon en laat de rijst op een zacht vuur zwellen

- Voeg er telkens een beetje kippenbouillon aan toe tot de rijst alles heeft opgenomen

- Neem de risotto van het vuur en roer er de boter en de Parmezaanse kaas door.

- Breng op smaak

Serveren

- Op het midden van het bord spinazie

- Vleesrolletje hierboven op

- Warme saus naast het vleesrolletje (niet te veel)

- Een bolletje risottorijst er naast

Tip: Risotto kan van te voren gemaakt worden, verwarmen in magnetron
450 wat ca 10 minuten
Na 5 min. even doorroeren.

Wat kippenbouillon achterhouden, eventueel er nog aan toe voegen



Arance speziato in caramello, gelato al cioccolato, mandorle fiorentino

Sinaasappels in kruidige caramel, chocolade ijs en amandel florentine

nagerecht 1/2

Sinaasappels in kruidige
karamel

Ingrediënten

4 sinaasappels

350 gr. kristalsuiker

5 zwarte peperkorrels

4 kruidnagels

1 theelepel kardemonpoeder

4,2 dl water

Vorbereiding

- Schil de sinaasappels, haal de partjes los en verwijder de witte velletjes

- Peperkorrels licht pletten

Bereiding

- Giet de helft van het water in een pan, voeg de suiker, geplette peperkorrels, kruidnagels, kardemonpoeder toe en roer dit op een matig vuur totdat de suiker is opgelost.

- De siroop op hoog vuur inlaten koken totdat het een karamelkleur heeft (niet roeren)

- Van het vuur af halen en afblussen met de andere helft van het water (**let op voor spatten**), blijven roeren met een **lange houten spatel** totdat alle karamel is opgelost

- Koud laten worden

- Giet de karamel over de sinaasappelpartjes en zet tot gebruik in de koeling
-

Chocolade ijs

Ingrediënten

4 dl.melk

2 dl slagroom

4 eieren

160 gram suiker

1½ theelepel kardemonpoeder

80 gr. pure chocolade

45 gr. cacaopoeder

Vorbereiding

- Chocolade in stukjes snijden

- Cacaopoeder met water tot een papje roeren (niet te veel water)

Bereiding

- Melk, slagroom, eieren, suiker en kardemonpoeder al roerend aan de kook brengen (85 graden) gelijk van het vuur af halen (compositie)

- Chocoladestukjes en cacaopoeder toevoegen en doorroeren

- Koud laten worden

- Compositie in ijsmachine doen (draaitijd ca. 45 minuten)
-



Arance speziato in caramello, gelato al cioccolato, mandorle fiorentino

Sinaasappels in kruidige caramel, chocolade ijs en amandel florentine

nagerecht 2/2

Amandel florentine

Ingrediënten

150 gr. geschaafde
amandelen

150 gr. suiker

90 gr. eiwit (3 eieren)

Citroen

Heel klein beetje zout

Bereiding

- Oven voorverwarmen op 180 graden
 - Geschaafde amandelen fijn hakken
 - Amandelen, suiker, eiwit, paar druppels citroen en een beetje zout door elkaar mengen
 - Balletjes ter grote van een kleine knikker maken
 - Op bakpapier leggen, met een vork plat maken
 - Niet te dicht op elkaar leggen want ze vloeien uit
 - Afbakken ca. 30 minuten
-

Serveren

- Op diep bord
- 3 sinaasappelpartjes in een waaiertje leggen
- Daaronder tegen de partjes aan een bolletje chocolade ijs
- Op het bolletje een amandel florentine
- Afgarnen met een blaadje munt