

Met Van Abbe

Kookcultuur

Italiaans menu 2011
(receptuur op basis van 10 personen)

Antipasti:

Gamberi in salsa verde (scampi's in salsa, uit Toscane)

Primi:

Bucatini all'amatriciana
(Bucatini met tomaten, pancetta en chilipeper uit Amatrice, Lazio)

Secondi:

Scaloppini di vitello con funghi, pepperoni, prosciutto crudo, broccoli e pinoli
(kalfslapjes met champignons, paprika, parmaham, broccoli en pijnboompitjes, uit Lazio)

Dolce:

Torta Piemontese con nocciole e arance marinate
(hazelnoottaart uit de Piemonte met gemarineerde sinaasappeltjes, uit Sicilië)

Gamberi in salsa verde (scampi's in salsa uit Toscane)

Ingrediënten:

1 bosje bladpeterselie	2 citroenen
2 uien	Zeezout
4 el kappertjes gehakt	750 gr grote, rauwe garnalen
4 ansjovisfilets	8 grote tomaten
2½ dl extra vergine olijfolie	Citroenen voor de garnering
4 el vers citroensap	

Bereiding:

- Hak ± 30 gr peterselie met ± 65 gr gesnipperde de uien, de kappertjes en de ansjovisfile heel klein
- Doe in een kom en giet er geleidelijk het citroensap, de olijfolie en de rasp van de citroenen bij
- Voeg een beetje zeezout toe naar smaak en de 'salsa' is klaar
- wok op het laatst de garnalen even aan in olijfolie zodat ze warm worden uitgeserveerd

Presentatie/opmaak:

- Schik plakjes tomaat overlappend op de borden
- Leg er wat garnalen op
- Giet de salsa er overheen
- Serveer de rest van de salsa er apart bij

Bucatini all'amatriciana

Ingrediënten:

250 gr Pancetta in stukjes gehakt	700 gram ontvelde en ontzade tomaten
4 el olijfolie	500 gram Bucatini
4 el bladpeterselie ter garnering	zout en peper
2 kleine blonde uien	50 gr pecorino versgeraspt
4 tenen knoflook	
2 tot 3 kleine rode gedroogde pepers	

Met Van Abbe

Kookcultuur

Bereiding van de saus:

- Bak in een ruime pan de pancetta in de olijfolie tot die goudbruin is.
- Haal de pancetta eruit met de schuimspaan en laat even staan.
- Bak de ui in het overgebleven vet goudbruin voeg daarna de chilipepers fijngehakt en de knoflook toe.
- Pas op knoflook verbrand snel!
- Voeg de tomaten en de pancetta toe en laat een kwartiertje sudderen. Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding van de pasta:

- Breng een pan met ruimwater aan de kook
- Voeg zout toe (bijna zeewaterkwaliteit)
- Kook de pasta tegen gaar aan (liever minder als te gaar)
- Giet af en spoel met koud water
- Gooi de pasta terug in de pan met aanhangend water!

Presentatie/opmaak:

- Verwarm tijdig de borden vóór
- Rasp de pecorino
- Doe de pasta bij de saus en verwarm goed door
- Maak de borden op met een mooi hoopje pasta en garneer met de pecorino en de platte peterselie

Scaloppini di vitello con funghi, pepperoni, prosciutto crudo, broccoli e pinoli (kalfslapjes, uit Lazio)

Ingrediënten:

20 dunne kalfslapjes van elk 100 gr
80 gr bloem
zout en peper
50 gr boter
6 el olijfolie
1 rode paprika

300 gr witte champignons
1½ dl witte wijn
10 dunne plakken Parmaham
600 gr snijbiet of spinazie
pinboompitjes

Bereiding:

- Verwarm de oven vóór op 100 graden
- Plet de kalfslapjes tot een halve cm dikte
- Bestrooi royaal met peper en zout en haal dan door de bloem
- Bak de kalfslapjes om-en-om zeer kort alleen om kleur te verkrijgen waarbij maar één keer wordt gedraaid
- Haal het vlees uit de pan en doe ze in een overschaal
- Snijd de paprika in reepjes en± 80 gr Parmaham in sliertjes
- Bak de paprika met de champignons (in dezelfde pan) in 10 minuten gaar
- Wok de snijbiet of spinazie in olie met wat fijngesneden knoflook, peper en zout
- Blus af met witte wijn en laat even inkoken/verdampen, voeg eventueel wat gevogeltefond bij
- Dek af met de parmahamsliertjes.

Met Van Abbe

Kookcultuur

Presentatie/opmaak:

- Leg de kalfslapjes op de borden
- Leg daarop de mix van paprikareepjes en Parmahamsliertjes
- Garneer er een bergje snijbiet of spinazie in een halve cirkel omheen
- Strooi wat pijnboompitjes op het gerecht en rondom op het bord

Torta Piemontese con nocciole e arance marinate (hazelnoottaart met sinaasappelcompote)

Ingrediënten hazelnoottaart:

350 gr hazelnoten	½ tl zout
350 gr suiker	1 tl vanille-essence.
100 gr bloem	
10 eiwitten die over zijn van het voorgerecht	

Ingrediënten compote:

2 vanillestokjes	
4 sinaasappels	150 gr suiker
2 el aardappelzetmeel	
½ zakje verse munt	

Bereiding hazelnoottaart:

- Verwarm de oven vóór op 180 graden
- Beboter een springvorm van circa 24 cm doorsnee
- Bebloemd de beboterde vorm
- Draai de noten en de helft van de suiker tot een fijne massa in de keukenmachine voeg ook de bloem toe
- Klop de eiwitten met het zout en voeg de overgebleven suiker toe
- Voeg dan de vanille-essence toe
- Spatel voorzichtig het notenmengsel door de eiwitten en schep het mengsel in de vorm
- Bak het geheel in ± 55 minuten gaar in de oven

Bereiding compote d'orange:

- Rasp de schil van één sinaasappel en pers dan deze sinaasappel uit,
- Schil de rest van de sinaasappels tot op het vruchtvlees en wip er de partjes uit,
- In een pannetje 150 gr suiker met 1 el water licht karmelieten,
- Blus af met het sinaasappelsap,
- Roer er de rasp doorheen,
- Roer in een schaaltje het aardappelzetmeel met 1 el water tot een papje,
- Roer het mengsel op laag vuur door de sinaasappelsaus totdat saus gaat binden,
- Roer er de sinaasappelpartjes en fijngeknipte munt doorheen,
- Laat compote afkoelen.

Presentatie/opmaak:

- Bestrooi de borden lichtjes met wat poedersuiker
- Leg er een hazelnoottaartpuntje op

Met Van Abbe

Kookcultuur

- Leg er een kwart cirkeltje van de compote naast
- Drapeer er wat overgebleven, gesuikerde sinaasappelpartjes uit de koelkast omheen