

# MENU April

## AMUSE

Bruschetta met makreel salade

## VOORGERECHT

Vitello met huis gedroogde  
tomaatjes tonijn mayonaise en  
pompoen pitjes

## TUSSENGERECHT

Tagliatelle met kokkels en scampi  
en saus van stradkrab

## HOOFDGERECHT

Ossobucco met ratatouille en  
Italiaanse aardappeltjes

## DESSERT

Tiramisu met omelete vesuvius  
stroop van koffie



# Toast van focaccia

- 1 focaccia brood**
- ¼ bosje Oregano**
- 300 ml Olie**
- 4 tenen knoflook**
- zout**



## WERKWIJZE

- Snijd het brood in stukken van 4 bij 7 cm en leg de stukken langs elkaar op een oven plateau
- pluk de oregano en maak de knoflook schoon
- doe dit samen met de olie in de blend ongeveer 4 minuten vol vermogen
- maak opsmaak met zout
- verwarm de oven voor op 190 C
- besprenkel de toastjes met 1 el olie per stuk
- bak de toast pas af net voor het afmaken van de gerechten
- de toast gaat 7 minuten in de oven
- als het goed is heb je nog wat olie over dit mag naar het groepje voorgerecht

# Bruschetta

**1 kg pomodori tomaat**

**Basilicum**

**Zout**

**Extra vergine olijf olie**

**Zwarte olijf**

**Balsamico stroop**



## Werkwijze

- kook een grote pan water
- snijd een kruisje in de onderkant van de tomaat
- zet een bak koud water klaar
- dompelde tomaat 8 seconden in het kokende water en koel de tomaat dan direct terug in het koude water
- pel de tomaten
- snijd de tomaat in kwarten
- snijd nu de zaadlijsten uit de tomaat
- je hebt nu alleen het 'vlees' van de tomaat over snij dit in blokjes zoals op de foto
- snijd de zwarte olijven in halve ringen
- snijd de basilicum in reepjes zo dun mogelijk (chiffonade), houd de topjes apart voor de garnering van het gerecht
- meng alles en maak op smaak met de olijf olie en zeezout
- als het goed is heb je veel te veel gemaakt alles wat je over hebt mag naar het groepje tussen gerecht

# Salade van makreel

**Makreel**

**Appel**

**2 el Mayonaise**

**Bieslook**

**Peper**

**Zout**

**Citroen**

**ui**



## WERKWIJZE

- Schil de appel
- Snijd de appel in kleine blokjes
- Snipper de ui rag fijn
- Pluk de makreel
- Snij de bieslook zo fijn mogelijk
- Meng alles met de mayonaise
- Knijp wat sap uit de citroen en voeg toe
- Maak op smaak met peper en zout

# vitello

## INGREDIENTEN

Kalfs muis

Peper

Zout

Olie



## WERKWIJZE

- Bestrooi de vitello met zout
- Bak de vitello mooi goud bruin in een erg hete pan
- Leg het kalfsvlees op een oven plateau
- Bestrooi met peper
- Zet de oven op 70 C
- Pak een kern thermometer en doe de gaar pin in het vlees zorg hierbij dat de pin in het midden van het vlees zit
- Stel de thermometer in op 46 C kern temperatuur
- Als het vlees klaar is terug koelen in de vriezer
- Als het vlees koud is snijd het vlees op de snijmachine in dunne plakjes leg de plakjes meteen op het bord

# Tonijn mayonaisse

## Ingrediënten

Tonijn

Ansjovis

Mayonaisse

Zout



## Werkwijze

- laat de tonijn uitlekken op een zeef
- maal de tonijn en 7 stuks ansjovis fijn in de robotcoupe
- doe hier mayonaisse bij zodat het een gladde massa word
- schep de bekken goed door en maal nogmaals
- maak opsmaak met zout
- doe de mayonaisse in een spuitzak

# Gedroogde tomaatjes

## Ingrediënten

1 bakje rode cherrytomaatjes

1 bakje gele cherrytomaatjes

Oregano olie (van het groepje amuse)

Zeezout



## WERKWIJZE

- snijd de tomaatjes HORIZONTAAL door
- leg de tomaatjes met de open kant naar boven op een ovenplateau
- besprenkel met de oregano olie
- verwarm de oven voor op 100C
- zet de tomaatjes in de oven en droog ze zo lang mogelijk
- doe de oven af en toe open zodat de stoom uit de oven kan
- serveer de tomaatjes op kamertemperatuur
- als je nog olie over hebt mag dit naar het groepje hoofdgerecht

# Pompoen pitten

## Ingrediënten

100 gram pompoen pitten

Zout

Olie



## WERKWIJZE

- doe de pompoen pitjes op een oven plateau
  - doe hier een eetlepel olie bij
  - besprenkel met zout
  - verwarm de oven voor op 160C
  - doe de pitjes in de oven en hussel om de 5 minuten tot de krokant zijn
  - schud de pitjes op een keuken papiertje zodat al het vet er af kan
- 
- was de rucola
  - laat de kappertjes uitlekken op een zeef



# Tagliatelle

## Ingrediënten

- 500 gr Italiaanse bloem
- 400 gr gepasteuriseerd eidooier
- Circa 2 gr water
- Circa 15 gr olijfolie



## Werkwijze

- Doe de bloem op de werk bank en maak er een 'krater' in
- Giet het eidooier in de krater
- Doe hier het water en de olie bij
- Meng het met je handen tot een erg stevig deeg
- Het echte kneden doe je met de helft van het deeg
- Het kneedt het deeg gedurende 15 volle minuten
- Laat het deeg ondertussen en als je klaar bent met kneden even controleren door de kok
- Pak het deeg in slagers folie en leg het in de koelkast
- We zijn ons er van bewust dat het deeg 24 uur moet rusten voor een optimaal gebruik! Het is gelukkig niet noodzakelijk
- Voor het uitrollen en daadwerkelijk doordraaien van de pasta roep de kok
- Hang de tagliatelle over de bezemsteel om te drogen

# Bisque van strandkrab

## Ingrediënten

1,5 kg strand krab  
3liter water  
1 blikje tomaten puree  
1winter peen  
1 st bleekselderij  
1 dl cognac  
2dl witte wijn  
1 limoen  
2 takken tijm  
½ bol knoflook  
zeezout  
slagroom



## Werkwijze

- hak de strandkrab in stukken
- maak de groenten schoon
- bak de groenten aan in een kookpan
- doe hier de knoflook bij
- doe hier de krab bij en bak even aan
- doe wat zout in de pan 1 kleine theelepel
- de tomaten puree mag in de pan en bak weer even aan
- blus af met de cognac en laat de alcohol verdampen
- nu het zelfde met de witte wijn
- knijp 1 limoen uit in de pan
- het water mag op de krabben en laat even koken en een half uur trekken
- zeef het in een andere pan en laat inkoken tot je nog ongeveer 7 dl hebt
- smaak af met een beetje room
- bind af met een heel klein beetje aardappel zetmeel wanneer nodig

# Scampi en pasta garnituur

## Ingrediënten

Scampi

peterselie

bosui

Cherry tomaat geel en rood

1 teen knoflook



## WERKWIJZE

- Was en droog de peterselie
- Hak de peterselie
- Snijd de bos ui heel fijn
- Snijd de cherrytomaatjes in kwarten
- Droog de scampi op keuken papier
- Hak de knoflook fijn
- De scampi`s bij doorgifte bakken op smaak maken met zout en knoflook

# Kokkels

## INGREDIENTEN

kokkels  
1 ui  
1 prei  
knoflook  
zout  
witte wijn  
peterselie



## WERKWIJZE

- Snijd de groente fijn en hak de peterselie
- Haal de kokkels uit de verpakking en doe ze in een bak
- Zet de bak onder een kraan koud stromend water
- De volgende stappen doe je pas als je begint met het afmaken van het gerecht
- Zet een kookpan op het vuur en doe er olie in
- Als de olie goed warm is doe je de kokkels zonder water in de pan
- Blus af met een scheut witte wijn
- De groente kunnen er bij
- Smaak af met zout
- Probeer niet te veel te schudden zoals bij mossels kokkels laten erg makkelijk los uit de schelp

# Osso bucco

## INGREDIENTEN

- Schenkels
- Ui
- Wortel
- Selderij
- Witte wijn 2 dl
- Citroen sap van ½ citroen
- Zout
- Tijm
- Knoflook
- 2 blikken gepelde tomaat
- bloem



## WERKWIJZE

- Bloem de schenkels
- Bak de schenkels
- Snijd de rest van de groenten niet te fijn
- Doe de groente in de pan en bak even mee
- De rest van de ingrediënten er bij en een beetje zout
- Even laten koken en in de oven garen met deksel
- 160 C ongeveer 1.5 uur

# Ratatouille

## INGREDIENTEN

- Courgette
- Paprika
- Ui
- Flespompoen
- Zout
- Knoflook
- Zonnebloem olie
- 4 takken tijm
- 4 takken rozemarijn



## WERKWIJZE

- Snijd de courgette in plakken
- De paprika in 1/6<sup>e</sup> stukken
- De pompoen in plakken
- Grill de groenten in de grill pan
- Maak 5 tenen knoflook schoon en doe ze in de blender samen met 200 ml olie een snuf zout en de kruiden
- Blend 3 minuten op vol vermogen
- Besprenkel de groenten met de olie
- Warm de groenten op in de oven

# Italiaanse aardappeltjes

## Ingrediënten

- 1.5 kg schone bonken
- Oregano
- 1 ui
- 1 bakje Cherry tomaatjes
- Zout
- Parmezaanse kaas



## WERKWIJZE

- Zet een pan water op het vuur met de deksel er op
- Doe zout in het water
- schil de aardappel en snijd in stukken van 2 bij 2 cm
- kook de stukken gaar doe dit in 2 of 3 keer (niet alles tegelijk)
- laat de aardappel uitwasemen
- bij doorgifte bak je de aardappel in de pan
- doe hier net voor ze klaar zijn de rest van de groenten bij
- als de aardappelen in de bakjes zitten schaaft je er wat Parmezaan over

# Omelete Vesuvius

## INGREDIENTEN

- 100 gram suiker
- 100 gram gepasteuriseerd eiwit
- Cake
- Vanille ijs
- Amaretto



## WERKWIJZE

- Ontvet de bekken en garde van de Kenwood mixer
- Doe het eiwit inde bekken en klop 1 minuut stijf op de hoogste stand
- Doe een 1/5 van de suiker in de bekken er bij en klop tot de suiker helemaal opgelost is
- Voeg de rest van de suiker toe en klop tot deze helemaal opgelost is
- Snijd de cake in dunne plakjes
- Bedek de vormpjes met slagersfolie
- Leg hier de cake in
- Besprenkel de cake met amaretto (draperen)
- Schep het bakje net niet helemaal vol ijs
- Bedek de boven kant met cake
- Vouw de folie dicht en druk de vorm aan zodat hij mooi half rond word
- Leg bolletjes ijs op een plateau niet te dichttegen elkaar
- Doe het eiwit speels op de bolletjes ijs
- Brand af met de brander
- En zet in de vriezer



# Tiramisu

## INGREDIENTEN

250 ml slagroom  
75 gram basterd suiker  
120 gram eigeel  
500 gram mascarpone  
5 el amaretto  
4 koppen koffie  
Lange vingers  
Cacao poeder



## WERKWIJZE

- Sla de slagroom net niet stijf in de mixer
- Do de slagroom in een bak en doe de mascarpone in de bekken en klop 2 minuten
- Maak de bekken helemaal schoon en sla het eigeel met de suiker en amaretto stijf
- Schep de mascarpone onder het eigeel door en daarna de slagroom er bij
- Meng dit tot een homogene massa
- Doe de massa in een spuitzak en in de koelkast

# Koffie stroop

## INGREDIENTEN

250 gram suiker  
400 ml koffie



## WERKWIJZE

- Doe de suiker in een pan
- Doe hier 50 gram water bij
- Laat koken zodat al het water verdampt laat de pan zoveel mogelijk staan
- Als de suiker begint te kleuren zet je het vuur lager
- Door de pan licht te bewegen zorg je er voor dat de suiker gelijk kleurt
- Net voor de suiker verbrand blus je hem af met hete koffie
- Laat de koffie inkoken onder licht roeren
- Als de massa begint stroperig te worden ben je te ver met inkoken dat is een beetje de dikte die we willen hebben
- Laat de stroop afkoelen en doe hem in een spuitzak