



Menu April 2025

Thema:

Van antipasti tot dolci: dineren op z'n Italiaans

De Italiaanse keuken is heel populair en terecht, want wie kan simpele, maar verrukkelijke antipasti, pasta met enkele ingrediënten zoals olijfolie en Parmezaanse kaas en de bijzondere dolci niet waarderen?

Een Italiaanse menu gebaseerd op de tradionele Italiaanser keuken in een eigentijds jasje.

Antipasti

Ovenkabeljauw uit Noord Itale

Kwarteltje in een nestje van pasta

Creme patisserie met mascarpone, Granny smith en granola

Samengesteld door: Lucas Jonker en Frans Jansen

Eet smakelijk!

Antipasti:

Funghi in bladerdeeg



Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

Bechamel saus

90 ml melk
10 g roomboter
4 g patentbloem
1/2 el parmezanse kaas
1/4 theel nootmuskaat
Peper en zout naar eigen smaak

Vulling

6 grote kastanjechampignons
2 lente-uitjes- fijngehakt
3/4 rode peper-fijngehakt
1 el olijfolie extra virgine

Pakketjes maken

1 rol bladerdeeg-ontdooit
60 gr pittig belegen kaas
1 el - eidooier
2el parmezaanse kaas-geraspt

Bereidingswijze

Verwarm, op middelhoog vuur, de melk in een steelpan en voeg vervolgens de roomboter en de patentbloem toe.
Blijf heel goed roeren.
Voeg de overige ingrediënten toe en roer tot een stevig glad geheel.

Snij de kastanjechampignons in kleine blokjes van een 0,5cm
Verhit, in een koekenpan, de olijfolie en bak de ingrediënten gaar.

Rol de bladerdeeg uit zodat 24 rondjes uitgestoken kunnen worden.
Zorg voor voldoende bloem aan boven en onderkant van het bladerdeeg zodat het bladerdeeg niet op het blad en/of deegrol blijft plakken.
Neem een uitsteker van 7 cm doorsnede en steek 32 rondjes uit het bladerdeeg Leg alvast 12 rondjes op de bakplaat bekleed met bakpapier.
Schep op elk rondje een beetje bechamelsaus, verdeel vervolgens hierop de vulling en leg daarop een plakje kaas.
Klop de eidooier los. Smeer de rand van de onderste rondjes in met de eidooier.
Plaats de andere rondjes erop en druk met de vingertoppen rondom voorzichtig aan. Het eigeel zorgt ervoor dat de zijkant dicht plakt.
Neem een vork en druk de pakketjes, met alleen de tanden nogmaals heel stevig rondom aan. Er ontstaat een prachtige rand.
Smeer de bovenkant in met het laatste ei geel en geef in elk pakketje, met een scherp mes bovenop twee kerfjes. Strooi als laatste nog een beetje Parmezaanse kaas erover.
Plaats de pakketjes in de oven op **190 graden** en bak deze in 20 minuten gaar.

Aubergine parmigiano

Ingrediënten voor 12 porties

1 aubergine 300g
olijfolie
120 g buffelmozzarella
90 g tomatensaus
6 theelepels versgeraspte
Parmezaanse kaas
12 blaadjes basilicum



Bereidingswijze

Snij de aubergine in de lengte in lange plakken van 0,5cm dik.
Gril de plakken aubergine met een sliertje olijfolie tot ze mals en goudbruin zijn. Breng ze op smaak met wat zout.

Snijd de mozzarella in plakken van ongeveer 0,5cm en dan in repen van 2 cm breed.

Schep een theelepel tomatensaus op een plak aubergine. Strooi er wat Parmezaanse kaas over. Leg dan onderop de plak 2 blaadjes basilicum en een reep mozzarella. Rol het geheel op en snijd de rolletjes dan in tweeën.

Zet de rolletjes op de lepels en druppel er nog wat tomatensaus over.

Courgette met paprika

Ingrediënten voor 12 porties

3 snedes casinobrood
1 Courgette
2 Rode punt paprika
12 kwarteleitjes
1 Philadelphia light



Bereidingswijze

Steek broodrondjes uit met een ring van 4 cm
Bak ze in een klein beetje olijfolie knapperig aan beide kanten.
Besmeer de afgekoelde rondjes met een laagje Philadelphia light.

Verwijder zaadlijsten uit de paprika en gril de paprika's zodat je ze kan ontvellen.

Beleg de broodrondjes met een stukje ontvelde paprika en een courgetterondje.

Bak de kwarteleitjes in een licht ingevette poffertjespan of bak in 4cm ringen en leg ze op de courgetterondjes.

Ovenkabeljauw uit Noord Italie

Op een bedje van risotto en gebakken groenten



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

1200g kabeljauwhaas

Groenten

1 aubergine

1 courgette

1 rode paprika- brunoise

1 witte ui

1 teen knoflook

15 blaadjes basilicum

1 glas droge witte wijn

4 el olijfolie e.v.

3 el kappertjes

6 ansjovisfilets- julienne

peper en zout naar eigen smaak

Saus

280 ml slagroom

1 teen knoflook - grof gehakt

12 blaadjes basilicum - grof gehakt

3 el pijnboompitten

peper en zout naar eigen smaak

Risotto

350 gram risotto rijst

1 venkelknol

1 ui

1,5 teentjes knoflook

90 gr Parmezaanse kaas

1,2 tl Italiaanse kruiden

boter

peper & zout

vis bouillon (aanwijzingen verpakking)

1 Glas witte wijn

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Verdeel de kabeljauw in 12 stukken dunne stukken zodat er later voldoende groente op de kabeljauw gedaan kan worden, plaats deze in een ovenschaal bekleed met bakpapier en bestrooi met peper en zout naar eigen smaak.

Snij de aubergine, courgette, rode paprika, witte ui en knoflook brunoise. Zorg voor gelijke hoeveelheden aubergine, courgette en paprika.

Verwarm de olijfolie in een **grote** koekenpan en fruit op middelhoog vuur de ansjovis, de knoflook en de kappertjes aan. Voeg vervolgens de overige groenten toe en bak voor 4 minuten mee. De groente mag vooral niet te gaar worden!

Blus af met de wijn, zet het vuur uit. Voeg eventueel peper toe naar eigen smaak.

Voeg de blaadjes basilicum toe, meng goed en zet weg in de warmhoudkast

Rooster de pijnboompitten licht bruin.

Verwarm op laag vuur in een steelpan de slagroom tot crème, voeg peper en zout naar eigen smaak toe, zet het vuur uit en voeg dan de knoflook, pijnboompitten en basilicum toe. Maak een mooie gladde saus met de staafmixer. Zet in de warmhoudkast

Snipper het uitje fijn, snijd de venkel in kleine blokjes. Bewaar het groen van de venkel, deze kun je voor de garnering gebruiken. Hak de knoflook teentjes fijn. Rasp de Parmezaanse kaas.

Verhit in een ander pannetje een beetje boter en bak op laag vuur de blokjes venkel gaar. Haal uit de pan en zet weg in de warmhoudkast tot de risotto bijna gaar is.

Fruit het uitje aan in een klontje boter. Voeg de knoflook toe zodra de ui glazig is. Voeg de risotto rijst toe aan de ui en knoflook en bak je deze een paar minuutjes mee totdat de rijstkorrel glazig is. Blus af met de witte wijn en zet weg in de warmhoudkast
Zet de bouillon klaar.

Eindbewerking

Risotto: Verwarm de risottorijst en voeg steeds 1 soeplepel boullion toe en laat deze opnemen in de risotto. Herhaal dit stap voor stap tot telkens de rijst de bouillon opgenomen heeft. Laat de risotto niet te gaar en te droog worden!! En breng op smaak met peper en zout.

Voeg de venkel aan de risotto toe en meng met de Parmezaanse kaas tot een smeug geheel.

Kabeljauw: Verdeel de groente over de vis in de groenteschaal
Plaats de vis in de oven voor ongeveer 12 minuten. **Kern temperatuur 60 gr C.**

Let goed op, door de dikte van de vis, kan de gaar tijd afwijken.

Presentatie

voorverwarmde borden

Serveer de risotto op een plat bord, leg vervolgens de kabeljauw op de risotto, leg vervolgens de de groente op de kabeljauw en vervolgens de blaadjes basilicum op de groente.

Besprenkel het bord met de saus en enkele druppels olijfolie naar eigen smaak en garneer af met het groen van de venkel.

Kwarteltje



in een nestje van pasta en groene asperge

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

Let op: De Tagliolini als eerste maken omdat de pasta machine daarna aan de groep van de teavioli overgedragen moet worden.

Ingrediënten voor 12 porties

Deeg Tagliolini

300 g semola
3 eieren
120 g spinazie

Bereidingswijze

Kook de spinazie en spoel deze af met ijskoud water, knijp heel goed uit.

Maal de spinazie goed fijn in de keukenmachine.

Meng de semola met de eieren en de spinazie en kneed tot een gladde deegbal. Blijf net zo lang kneden totdat het deeg terugveert als je dat indrukt! Dit zal bereikt worden na ongeveer 10-15 minuten goed kneden!

Wikkel de deegbal in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Neem de deegbal uit de koelkast, maak deze op maat en goed plat zodat deze in de pastamachine past op de grootste stand. Draai vellen van ongeveer 30cm lang en 1 mm dikte, door de machine steeds smaller in te stellen.

Draai vellen van 30cm lang en 2 mm dikte, door de machine steeds smaller in te stellen. (in stappen van stand 6 naar 4 naar 2). Bestrooi de vellen en het werkblad, alvorens door de pastamachine te draaien, steeds goed met bloem. Dit voorkomt het blijven plakken aan de pastamachine en het blad.

Gebruik nu het spaghetti opzetstuk en maak tagliolini van 1 mm dik. Breng in een kookpan water aan de kook met zout en kook de tagliolini kort beetgaar.

Giet af en spoel onder de kraan met ijskoud water af. Laat goed uitlekken en doe in een kom, voeg olijfolie, peper en zout naar eigen smaak toe

Vulling

150 g kipgehakt
1 eieren
90 ml slagroom
23 g porcini secchi - gedroogd
eekhoortjesbrood

Maal alle ingrediënten, behalve de bieslook, in de keukenmachine fijn. Spatel als laatste de bieslook erdoorheen. Doe de vulling in een spuitzak.

½ kleine teen knoflook
1/4 el tijm
1/4 el bieslook- fijngehakt
20 g eendenlever

Kwartel uitbenen

6 st kwartel

Kwartelfilets

Ontbeen de kwartels en maak 12 dubbel filets en 12 kwartelboutjes. Zie video vanaf 1 minuut en 10 seconden https://www.youtube.com/watch?v=nM_vjB28NCM

Of volg:

<http://culinarius.nl/recept/masterclass-kwartels-uitbenen/>

Snij vervolgens de pootjes en de vleugeltjes van de filet af zodat er 1 dubbelfilet per kwartel overblijft.

Leg 6 kwartelfilets op een snijplank. Bestrooi met peper en zout naar eigen smaak. Verdeel met de spuitzak de vulling en klap de dubbel filet dicht. Leg in de koelkast.

Kwartelboutjes

12 kwartelboutjes
3 el olijfolie e.v.
1 1/2 teen knoflook
2 takje rozemarijn
1 glas droge witte wijn
150 ml gevogeltesfond

Laat de knoflook en de rozemarijn heel en fruit deze in een grote koekenpan samen met de olijfolie en de kwartelboutjes aan. Blus af met de wijn en voeg het gevogeltesfond toe. Laat het geheel op laag vuur garen

Kwartelnestjes maken

Verdeel en leg de taglionlini uit in 12 gelijke porties van 10 cm breed. Leg een gevulde kwartelfilet , aan het begin, op de taglionlini en rol deze redelijk strak op. Leg de ingerolde kwartelfilet voor ongeveer 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 160 graden

Groene asperges

24 groene asperges
2 tenen knoflook
Olijfolie
Zout en peper naar smaak
Balsamico azijn
Parmezaanse kaas

Verwarm allereerst de oven op 220 graden. Snijd daarna de houtige uiteinden van de asperges. Verdeel de groene stengels over een ovenschaal of bakplaat en besprenkel ze met olijfolie. Masseer de olie goed in en breng het geheel op smaak met zout en peper. Sla nu de knoflooktenen plat met een mes en voeg deze toe aan de ovenschaal.

Eindbereiding

Kwartelnestjes en asperges

5 el olijfolie

Verhit in een koekenpan, op middelhoog vuur, 5 el olijfolie, en fruit hierin, aan alle kanten, de kwartelnestjes goed en krokant aan.

Plaats de kwartelnestjes, met de jus van de kwartelboutjes in een ovenschaal en zet deze voor ongeveer 20 minuten in de oven.

(kerntemperatuur 70-72 graden celcius) Laat daarna 5 minuten buiten de oven rusten. Hou de kwartelboutjes warm in de warmhoudkast.

Groene asperges

Plaats de asperges voor 20 minuten in de oven. Na de oventijd: sprenkel over de loeihete asperges de balsamico. Rasp er vervolgens naar smaak Parmezaanse kaas overheen.

Presentatie

warme borden



Snij de kwartelnestjes door midden. Neem warme platte borden, leg op elk bord een ½ kwartelnestje, 1 kwartelboutje, 2 asperges en de jus. Besprenkel nog met een beetje olijfolie naar eigen smaak.

Dessert: Creme patisserie

met mascarpone, Granny smith en granola



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

Granola

60 gram havermout
12 gram pitten van pompoen
12 gram Pitten van zonnebloem

Banketbakkersroom

8 eidooiers
100 gram suiker
40 gram maïzena
0,6 liter melk
0,6 vanillestok
80 gram witte chocolade
320 gram mascarpone

Sorbet van Granny Smith:

640 gram Boiron (puree van
Granny Smith)
450 gram suikerwater
1 st citroen

Crème anglais

375 ml melk
0,8 vanillestokje
5 eidooiers
60 g fijne kristalsuiker

Espuma van mascarpone:

320 gram mascarpone

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 graden
Laat de havermout, pompoen en zonnepitten kleuren in de oven.(ongeveer 20 minuten).

eigelen + suiker + maïzena loskloppen en opzij zetten.
Kook dan melk met een vanillestok: maak een ruban (luchtige massa) en laat terug op het vuur indikken.
Voeg dan de witte chocolade toe en laat smelten.
Nadien mascarpone eronder roeren en afgedekt met folie laten afkoelen.

fruitpuree van granny smith merk Boiron ontdooien en hiervan 800gr mengen met 560 gr suikerwater (2delen suiker; 1 deel water)en sap van 1 citroen. Afdraaien in sorbetiere.

Snijd het vanillestokjes open en schraap met de punt van een mesje het merg er uit.
Breng melk met het vanillestokje en merg in een steelpan met een dikke bodem aan de kook. Let goed op dat de melk niet aanbrandt. Draai het vuur laag en laat de vanillemelk op een vlamverdelers rustig 15 minuten trekken.
Klop intussen eidooiers met suiker luchtig.
Voeg de warme melk onder voortdurend kloppen beetje bij beetje toe aan de dooiers.
Schenk mengsel terug in de pan en bind de saus onder voortdurend roeren op laag vuur*. (Je kunt hiervoor een thermometer gebruiken: laat de temperatuur dan niet boven de 80°C komen, anders stollen de eieren. Als dat gebeurt, koel de saus direct door de pan in een kom met ijskoud water te zetten.)
De crème anglaise is klaar als die op de achterkant van een bolle lepel blijft liggen.
Zeef de saus en laat afkoelen..

Meng creme anglaise + mascarpone, in espumafles en met 5 gaspatronen opdraaien en zet weg in de koelkast of vrieskast. **De**

espuma mag echter niet bevroren.

Eindbereiding

2 st Grannysmith appel
Citroen sap

Snij de Granny Smith julienne vlak voor het opdienen en besprenkel met citroensap.

Presentatie

*leisteemborden op
kamertemperatuur*

Onderaan banketbakkersroom, daarop granola, sorbet van granny, fijne julienne van granny smith en bovenaan espuma van mascarpone. Garneren met de cress

*1 bakje Shiso Green Cress of
Limon cress*

