



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2014

Una cena Italiana

I Antipasti di Mare e Terra

La Pasta

La Zuppa

Il Pesce

La Carne e Il Risottino

Il Dolci

I Antipasti de Mare e Terra

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LE COZZE

<u>1/2 LT WATER</u>
<u>1/2 LT WITTE WIJN</u>
<u>2 KG MOSSELEN</u>
<u>1 WORTEL</u>
<u>1 UI</u>
<u>1 PREI</u>
<u>1 STENGEL BLEEKSELDERIJ</u>
<u>150 GR PANEERMEEL</u>
<u>1 DL OLIJFOLIE</u>

De mosselen (le cozze)

1. Doe in een ruime pan: water, wijn en groenten. Trek in 15 minuten een court-bouillon, op een laag vuur. Afgedekt.
2. Kook de mosselen in de bouillon, hoog vuur in $\pm$ 8 minuten. Regelmatig omschudden. Laat afgedekt wat afkoelen. Haal de bovenste schelp weg.
3. Leg 45 mosselen in de onderste halve schelp op bakplaat. Bestrooi met gekruid paneermeel, druppel wat olijfolie erover.
4. Maal er witte peper over.
5. Zet $\pm$ 2 a 3 minuten in een voorverwarmde oven op 200C.

Bewaar de overgebleven mosselen en de court-bouillon voor de soep.

I INVOLTINI

<u>15 PLAKJES GEROOKTE ZALM</u>
<u>250 GR RICOTTA</u>
<u>ENKELE TAKJES DRAGON</u>
<u>2 EL OLIJFOLIE</u>
<u>1 EL CITROENSAP</u>
<u>15 ZWARTE OLIJVEN</u>

De zalmrolletjes (i involtini)

1. Leg de plakken zalm uit. (houd alle eventuele afsnijdsel apart).
2. Klop de kaas los, voeg dragon toe, breng op smaak met zout en peper.
3. Maak van kaas en zalm een mooi pakje/rolletje.
4. Maak van olie en citroensap een dressing.
5. Schep theelepel dressing over zalmrolletje.
6. Garneer met zwarte olijf en eventueel fijngesneden snijdsel van de zalm.

IL CARPACCIO

<u>1 KG ROSBIEF</u>
<u>GOEDE OLIJFOLIE</u>
<u>4 BOSUITJES</u>
<u>ZUURKOOL</u>
<u>PIJNBOOMPITTEN</u>

De carpaccio (il carpaccio)

1. Vries de rosbief goed aan. Snij er 30 flinterdunne plakken van.
2. Leg plakken rosbief op het bord.
3. Penseel de olijfolie eroverheen.
4. Sprenkel bosuitjes (weinig) erover.
5. Leg er 2 a 3 sliertjes zuurkool op.
6. Maal zwarte peper erover.
7. Laat 15 minuten rusten.
8. Strooi er wat pijnboompitten over.

Leg de rest van de rosbief terug in de vriezer.

LA MELANZANE

3 AUBERGINES

3 EIEREN

1 SJALOT

CRÈME FRAÎCHE

STOKBROOD**De aubergine (la melanzane)**

1. Oven voorverwarmen: 200°.
2. Rooster de aubergines tot de schil blakert en loslaat.
3. Halveer ze, haal vruchtvlees eruit met een lepel.
4. Laat afkoelen.
5. In een kom: prak de eieren, voeg de gesneden sjalot en de helft van de aubergine toe.
6. Roer tot gladde massa.
7. Voeg crème fraîche toe en klop eieren goed door.
8. Zet koel tot gebruik.

Smeer overvloedig op sneetje geroosterd brood.

De andere helft van de aubergines gaat naar de vis.

FUNGHI SELVATICI

100 GR GEDROOGDE CÈPES

150 GR CHAMPIGNONS

75 GR BOTER

2 SJALOTTEN

3 EL PLATTE PETERSELIE

½ TL TIJM

1 EL CITROENSAP

NOOTMUSKAAT

1½ EL CRÈME FRAÎCHE

15 SNEETJES STOKBROOD**Het toastje paddenstoelen (funghi selvatici)**

1. Giet kokend water over de gedroogde paddenstoelen en laat ± 1 uur weken. Spoel en zeef en knijp alle vocht eruit in kaasdoek of servet.
2. Snij champignon in plakjes.
3. Smelt boter, laat gesneden sjalotten glazig worden.
4. Voeg droge en verse paddenstoelen toe en bak 1 à 2 minuten.
5. Haal van het vuur af.
6. Voeg toe: crème fraîche, peterselie, tijm, citroensap, nootmuskaat, peper.
7. Roer goed door.
8. Sneetjes geroosterd brood rijkelijk ophopen.

Eindbewerking en presentatie

Schik alles op een groot bord.

WE DRINKEN ERBIJ:**Monchiero Carbone Roero Arneis Recit 2012**

Arneis is een van de oudste wittedruivenrassen van Piemonte en vooral bekend geworden in de Roero wijnstreek rond het plaatsje Canale. Juist hier, op de zanderige en kalkrijke ondergrond, presteert deze druif het best. Zeker in handen van Francesco Monchiero, die de druiven op een ingenieuze manier perst: zonder contact met lucht en zuurstof. In zijn brandschone kelder staat trouwens alles in het teken van hygiëne, zodat zijn wijnen ook proefbaar loepzuiver zijn. Droge witte wijn met een jeugdig en geurig aroma van groene appel, peer en florale nuances. Volle inzet, milde frizure evolutie, zachtdroge afdronk.

Lasagnette di salmone, gamberi e serdanini

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LASAGNE

600 GR BLOEM

6 EIEREN

OLIJFOLIE

ZOUT

Lasagne

1. Maak het deeg in de machine.
2. Draai lasagne in de pastaroller op de dunste stand.
3. Kook beetgaar in ruim zout water (met wat olie opdat ze niet plakt). Laat schrikken in ijswater.
4. Snijd in plakken van $\pm$ 15-20 cm tot gebruik.

BECHAMEL

150 GR BLOEM

75 GR BOTER

1 LT MELK

NOOTMUSKAAT

Bechamel

1. Smelt de helft van de boter en voeg de bloem toe.
2. Roer goed en sudder 2 á 3 minuten.
3. Voeg beetje bij beetje de warme melk toe.
4. Laat zacht koken op laag vuur, $\pm$ 10 minuten en roer veel.
5. Haal de pan van vuur, voeg beetje bij beetje de rest van de boter toe.
6. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
7. Dek af met folie tot gebruik.

ZALM

1/2 ZALM

2 EIERDOOIERS

1/2 LT SLAGROOM

WITTE PEPER

2 SINAASAPPELS

Zalm

1. Pocheer de stukjes zalm $\pm$ 5 minuten in court- bouillon
2. Laat uitlekken en afkoelen.
3. Meng eigeel, room, peper, sinaasappelsap in een grote kom.
4. Spatel gepocheerde zalm erdoor (géén pap van maken!).
5. Zet opzij tot gebruik.

GARNALEN

30 GAMBA'S

3 EL BLOEM

COGNAC

1/2 LT SLAGROOM

2 EL TOMATENPUREE

1 1/2 DL OLIJFOLIE

Garnalen

1. Pel de garnalen; bewaar de schalen.
2. Fruit de garnalenschillen in de olie, roer en plet goed.
3. Blancheer de garnalen erin. Haal ze eruit
4. Voeg room, cognac en tomatenpuree toe. Roer.
5. Suddert $\pm$ 10 minuten en zeef de saus of verwijder de schillen met een schuimspaan.
6. Zet opzij tot gebruik.

SELDERIJ

1 STRUIK SELDERIJ

Selderij

1. Fijn snijden.
2. $\pm$ 5 minuten blancheren in water, net niet aan de kook.
3. Afgieten en koud afspoelen.
4. Zet opzij tot gebruik.

Assemblage

1. Oven voorverwarmen op 180C. Gebruik een braadslee waarin de lasagne hoog gestapeld kan worden. Smeer de braadslee in met olie.
2. Leg de 1e laag lasagne op bodem. Bestrijk met (bijna) de helft van de bechamel. Bestrooi met de helft van het zalmmengsel en de helft van de selderij.
3. Leg de 2e laag lasagne. Bestrijk met (bijna) de overgebleven helft van de bechamel. Bestrooi met de rest van het zalmmengsel, alle garnalen en de overgebleven selderij.
4. Leg 3e laag lasagne. Bestrijk met laatste bechamel vermengd met de garnalenroom.
5. Verhit 10 á 12 minuten in de oven op 200C.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de lasagne in vierkantjes van 5x5 cm en plaats op vierkante borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Frattasi Beneventano Campania Fiano 2011

Masseria Frattasi is een klein wijndomein in het achterland van Napels, in Campanië. Op hoog gelegen wijngaarden verbouwt eigenaar Pasquale Clemente hier op biodynamische wijze autochtone druivensoorten. De streek rond het plaatsje Benevento is kalkrijk en vulkanisch. In combinatie met de koelte in de wijngaard zorgt dit ervoor dat de wijnen, ondanks de Zuid-Italiaanse herkomst een heerlijke frisheid hebben.

Zoals deze Fiano, bekend geworden in het dorpje Avellino. De wijngaarden liggen op zo'n 380 meter hoogte. De druiven worden half september, met de hand geoogst. Met name voor de Fiano kiest Pasquale meer zandrijke bodemsoorten uit. Het rendement van de wijnstokken is laag. Fruitig en jeugdig van geur met frisse nuances van bloemen en groene appel. De smaak is zacht, rond en licht kruidig en sappig van afdronk.

La Zuppa

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SOEP

4 LT GEVOGELTE BOUILLON
COURTBOUILLON VAN
MOSSELEN
RESTJES LASAGNE IN
SLIERTJES
RESTJES VAN CHAMPIGNONS,
PADDESTOELEN EN
GROENTEN
KNOFLOOK
GEMBERPOEDER
BOSUI
PARMEZAANSE KAAS

Soep

Verhit de bouillon met de kruiden tot tegen het kookpunt. Voeg alle restjes toe en laat door en door heet worden. Breng op smaak met gemberpoeder. Snij de knoflook in plakjes en frituur die.

Eindbewerking en presentatie

Serveer de soep in hete borden. Bestrooi licht met geraspte Parmezaanse kaas en garneer met knoflook en bosui.

WE DRINKEN ERBIJ:

Frattasi Beneventano Campania Fiano 2011
Kijk voor de beschrijving bij de Lasagnette

Il pesce

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

IL PESCE

30 SARDINES

CITROENOLIE

AUBERGINE VAN DE

ANTIPASTA

1 BOS DRAGON

Il pesce (de vis)

Maak de sardines schoon: Ontdoe ze van schubben. Snij de buik open en haal de ingewanden eruit. Ga met een hand met de duim tegen de wijsvinger vanaf de kop achter de graat langs. Tot aan de staart. Graat eruit en klaar is Kees.

Leg de visjes met de huidkant naast elkaar op een (blauwe) snijplank. Nog een kleine controle op eventuele graatjes en vervolgens bestrijken met citroenolie.

Maak het overgebleven auberginemengsel van de antipasta af met fijn gesneden dragon. Lepel een kleine hoeveelheid op de filets. Maak er een rolletje van en leg deze in een vuurvaste schotel die ingesmeerd is met olijfolie.

De oven voorverwarmen op 160o en zet de schotel er 4 minuten in. Blijf er maar bij staan want het is zo gebeurd.

LA INSALATO DI CAMPO

1 BOS WATERKERS

OLIJFOLIE

BALSAMICO

1 EIERDOOIER

La insalato di campo (de salade)

1. Maak een dressing van olijfolie, balsamico azijn, zout en peper.
2. Sla met een garde het eigeel erdoor.
3. Spatel, in een grote kom, toefjes waterkers voorzichtig door de dressing.

Eindbewerking en presentatie

Visjes op het bord versieren met wat munt en wat citroenolie. Leg een toefje sla bij de vis.

WE DRINKEN ERBIJ:

Borgo di Colloredo Gironia Biferno bianco 2012

Deze wijn komt uit Molise, de op één na kleinste regio van Italië. Het ligt tussen Apulië en Abruzzes in, twee van oudsher grote wijnregio's. Wellicht is deze ligging de reden waarom de wijnbouw in Molise nog in de kinderschoenen staat. Desondanks bouwden de twee broers Enrico en Pasquale di Giulio er hun prachtige Borgo di Colloredo op. Ze zouden volledig kansloos geweest zijn met de productie van goedkope slobberwijn, dus vanaf het begin is het vizier op kwaliteit en originaliteit gericht.

Volle droge witte wijn van de drie autochtone druivenrassen trebbiano, bombino en malvasia. Wijnmakers hebben nog al eens de neiging om hun mooiste witte wijn op eikenhout te laten rijpen. De broers di Giulio geloven echter in de pure expressie van de witte druiven, oogsten met een laag rendement en maken de wijn uitsluitend op roestvrijstalen tanks.

Hierdoor proeft u een wijn met de meest zuivere expressie van de druivenrassen. Fraaie, intens geurende droge witte wijn met een krachtig, zuiver aroma van rijp geel fruit, perzik en wat toast. De ronde, zachte smaak blijft lang nahangen en is zeer evenwichtig.

La Carne e il Risottino

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LA CARNE

1,5 KG KALFSOESTER

BLOEM

15 PLAKJES PARMHAM

TANDENSTOKERS

OLIJFOLIE

CITROENSAP

75 GR BOTER

1 BOS SALIE

La carne (het vlees)

1. Snijd 15 dunne plakjes van de kalfsoester.
2. Leg de kalfsoesters uit. Bestrooi ze met zout en peper en bestuif ze met bloem.
3. Leg plak ham erop en een blaadje salie. Vouw dubbel en prik vast.
4. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de saltimbocca 2 minuten aan beide kanten op hoog vuur.
5. Haal het vlees uit de pan, dek af en houd warm.
6. Maak het braadvocht af met citroensap en boter. Giet over de kalfsoesters.
7. Verwijder de tandenstokers en serveer met pesto en risotto.

IL RISOTTO

500 GR ARBORIORIJST

4 SJALOTTEN

75 GR BOTER

1 LT KALFSBOUILLON

3 DL SLAGROOM

PARMEZAANSE KAAS

Il Risotto (de risotto)

Fruit sjalotten in de boter. Voeg rijst toe, schep om en roer, 2 à 3 minuten. Voeg beetje bij beetje vocht toe. Laat bijna verdampen, voeg dan weer vocht toe. Ga zo door tot de rijst bijna gaar is. Voeg wat room, zout en peper toe, roer door. Voeg kaas toe en roer goed door. Houdt warm tot gebruik.

Serveertip: 2 'ijsboltangschepjes' risotto bij het vlees.

IL PESTO

1 BOS BASILICUM

SNUIFJE ZOUT

4 TENEN KNOFLOOK

4 EL SCHERPE GEITENKAAS

3 EL PIJNBOOMPITTEN

2 DL OLIJFOLIE

Il pesto (de pestosaus)

1. Mix in machine: basilicum, zout, peper en knoflook. Puls 4 à 5 keer.
2. Voeg kaas toe. Puls 3 à 4 keer.
3. Voeg, beetje bij beetje, olijfolie toe tot smeùige massa (mayonaiseachtig).
4. Roer de rest van de geroosterde pijnboompitten erdoor.

Eindbewerking en presentatie

Met een lepel een spiegel pestosaus op de borden maken.
Hierop het vlees en twee bolletjes risotto plaatsen. Lepel een beetje pesto op het vlees.

WE DRINKEN ERBIJ:

Stefano Accordini Valpolicella Classico 2012

Bij het hoofdgerecht van kalfsoester en risotto moet een niet te zware rode wijn (wit had ook gekund, maar wij willen niet de hele avond aan het wit zitten). Soepel, toegankelijk, kleurrijk en evenwichtig: valpolicella voor alledag op zijn best! De broers Accordini maken deze wijn van de druivenrassen corvina, veronese, rondinella en molinara, aangeplant volgens het pergola systeem.

Na de gisting verblijft de wijn op stalen tanks, voor behoud van frisheid en fruit. Twee maanden voor de verkoop wordt de wijn gebotteld. Een schoolvoorbeeld van een goede valpolicella classico.

Il Dolci

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TIRAMISU

5 BLAADJES GELATINE

225 GR SUIKER

12 EIERDOOIERS

750 GR MASCARPONE

750 ML SLAGROOM

40 LANGE VINGERS

STERKE KOFFIE

Tiramisu

1. Week de gelatine.
2. Klop suiker en dooiers stijf (au bain-marie).
3. Voeg de geweekte gelatine toe. Roer goed door.
4. Voeg de mascarpone toe. Roer goed door.
5. Sla de slagroom stijf en spatel die erdoor.

Bereiding:

1. Drenk de lange vingers door koffie/cognac en beleg de bodem van een rond (spring-) cakeblik (de suikerlaag naar beneden). Vul op met het ei/kaas mengsel.
2. Dek af met de vingers (de suikerlaag naar boven) en sprenkel koffie/cognac erover.
3. Bestuif met cacao/poedersuiker.
4. Laat opstijven in koelkast/diepvries.

SPUMONE DI

MANDARINELLE

750 ML SLAGROOM

1 EL SUIKER

1 VANILLESTOKJE

MANDARIJNLIKEUR

Spumone di Mandarinelle

1. Sla de slagroom met de suiker zéér stijf, maar niet tot boter.
2. Schraap het merg uit het vanillestokje.
3. Spatel mandarijnlikeur en vanillemerg voorzichtig door de slagroom.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de tiramisu in punten en verdeel ze over de borden. Leg aan weerszijden een bolletje spumone. Garneer met een blaadje munt.

WE DRINKEN ERBIJ:

Di Lenardo Vineyards Venezia Giulia Pass the Cookies!

Verduzzo unoaked 2012 (Wine Enthousiast 90 punten)

De jonge, enthousiaste Massimo di Lenardo maakt op het kleine familie wijngoed in Noord-Italië zeer aantrekkelijke wijnen. De hoge kwaliteit wordt jaarlijks bevestigd door de belangrijkste Italiaanse wijngidsen zoals de Gambero Rosso, Veronelli en Luca Maroni. Di Lenardo wijnen zijn uiterst zuiver van geur en smaak en bevestigen de hoge reputatie van Friuli als bijzondere Italiaanse wijnregio. De Pass the Cookies is een zoete wijn die gemaakt wordt van laat geoogste en gedeeltelijk ingedroogde Verduzzo druiven. Koel geschonken het best van smaak.