



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2023

Toscaanse Avond

Receptuur van Daniele en Alice Iorio
Circolo SOMS Capriglia, Pietrasanta Italie

Antipasto

flan – ricotta - aardappel

Primi

minestrone soep

Primi

ravioli – bacalhau – salieboter

Intermezzo

tuinbonen – walnoten

Secondo

gevulde konijn – gekaramelliseerde uitjes

Dolce

tiramisu

Wijnen zijn afkomstig van
De Logie

Antipasto - flan

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

FLAN

1 KG AARDAPPELS

2 TENEN VERSE KNOFLOOK

2 TAKJES SALIE

12 EIERN

FLINKE SCHEUT OLIJFOLIE

800 G RICOTTA

300 G PARMEZAANS KAAS

150 G BOTER

½ BOL NOOTMUSKAAT

Flan

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Verwijder de schillen van de aardappels en laat afkoelen. Duw de aardappels door de pureeknijper in een grote bekken. Rasp de Parmezaanse kaas bij de aardappels. Voeg eieren, olijfolie, ricotta en gesmolten boter toe en meng goed (eventueel met de staafmixer). Hak knoflook en salie klein en fruit in wat olie tot glazig. Voeg salieolie toe en breng op smaak met zout, peper en geraspte nootmuskaat. Stort de massa in een bak (massa moet ongeveer 5 cm hoog zijn). over 15 beboterde timbaaltjes. Bak de flans 40 minuten in een oven van 140°C. Verhoog de temperatuur naar 160°C en bak nog eens 10 minuten. Laat de flan minimaal 10 minuten afkoelen.

SALIEBOTER

150 G BOTER

½ BOS SALIE

Salieboter

Vlak voor het uitserveren en boter smelten en laten uitbruisen. Voeg de blaadjes salie toe en laat even meebakken tot krokant.

Eindbewerking en presentatie

Snij de flan in 15 stukken en verdeel over de borden. Lepel de salieboter rondom en versier de flan met een blaadjes salie.

WE DRINKEN ERBIJ:

Pinot grigio Alto Adige

In Alto Adige werken ruim 10000 mensen in de wijnbusiness, verdeeld over 150 wijnbedrijven. 7% van alle Italiaanse wijnen wordt hier gemaakt, waarvan 58% witte wijnen. Het gebied staat bekend om de vele verschillende microklimaten door de grote hoogte verschillen en de grondsoorten. Met 300 dagen zon is de gemiddelde temperatuur 18 graden. Deze Pinot Grigio komt van Kellerei Kurtatsch, gelegen even ten zuiden van Bolzano. Het betreft een van de kleinste en oudste coöperaties. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht, in combinatie met vulkanisch gesteente en leisteen, verklaren de mooie zuren en mineraliteit in deze wijn.

Een frisse wijn met mooie aroma's, een goed begin van dit menu.

Primi - soep

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GROENTEBOUILLON

7 LT. WATER

3 BOSPEENTJES

2 UIEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

MINISTRONESOEP

100 G BOSPEEN

100 G UIEN

100 G BLEEKSELDERIJ

100 G PREIEN

100 G ROSEVAL AARDAPPELS

100 G SPERZIEBONEN

5 GROENE ASPERGES

5 WITTE ASPERGES

100 G TUINBONEN

100 G DOPERWTEN

100 G WITTE BONEN (BLIK)

FLINKE SCHEUT OLIJFOLIE

½ BOS PETERSELIE

4 TENEN KNOFLOOK

ENKELE BLAADJES SALIE

STOKBROOD

1 STOKBROOD

GERASPTE PARMEZAANSE KAAS

WE DRINKEN ERBIJ:

Pinot grigio Alto Adige

Groentebouillon

Snij de groenten in stukken. Breng alles aan de kook en laat een uur trekken.

Minestrone

Snij alle groenten in dobbelstenen van gelijke grootte. Fruit ui en knoflook rustig in een flinke scheut olijfolie. Als het begint te kleuren, de wortelen, bleekselderij en prei toevoegen en laten kleuren. Voeg een paar lepels groentebouillon toe en laat aan de kook komen. Voeg aardappel, witte asperges, groene asperges en sperzieboontjes toe. Laat aan de kook komen. Voeg weer bouillon toe tot alles net onder staat. Voeg als laatste de doperwtten, tuinbonen en witte bonen. Zorg dat alles net onder staat en laat zachtjes pruttelen. Proef of de groenten gaar zijn. Snij peterselie en salie fijn en roer door de soep. Breng op smaak met zout en peper.

Stokbrood

Snij het brood in plakjes en droog 10 minuten in een oven van 150°C.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de soep over de borden. Leg een eetlepel geraspte Parmezaanse kaas midden in de soep. Geef er een plakje brood bij.

Zie beschrijving van de flan.

Primi - ravioli

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PASTA

500 G BLOEM 00

500 G SEMOLA

10 EIEREN

SCHEUT OLIJFOLIE

VULLING

400 G BACALHAU IN WATER

400 G KABELJAUWFILET

10 PREIEN

FLINKE SCHEUT OLIJFOLIE

200 G ROSEVAL AARDAPPELS

200 G PARMEZAANSE KAAS

MELK

1/2 BOS PETERSELIE

SAUS

1/2 BOS SALIE

1/2 BOL VERSE KNOFLOOK

200 G BOTER

MELK VAN DE BACALHAU

WE DRINKEN ERBIJ:

**Orvieto Classico Superiore
Umbrië**

Pasta

Meng bloem, eieren en scheut olijfolie tot stevige deeg. Laat het deeg 30 minuten rusten. Maak pastavellen met behulp van de pastawals op de KitchenAid (of doe het met de hand).

Vulling

Haal een nieuw stuk bacalhau uit de verpakking en spoel goed af met water. Bewaar de bacalhau in ruim water in koeling voor de groep van de volgende avond. Haal de geweekte bacalhau van de vorige dag uit het water en spoel goed af. Doe over in melk en laat weken tot gebruik. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Pel de aardappels en prak ze. Haal de bacalhau uit de melk en verwijder vel en graten. Voel goed of er nog graatjes in zitten en snij de bacalhau in dobbelstenen. Snij de kabeljauw in dobbelstenen. Snij de preien in dunne ringen. Sauteer de prei op laag vuur in een flinke scheut olijfolie tot ze beginnen te kleuren. Roer regelmatig. Meng aardappels, bacalhau, kabeljauw en gehakte peterselie door de prei en laat rustig garen. Voeg wat bacalhau melk toe als de massa te droog wordt. Voeg Parmezaanse kaas toe en breng op smaak met zout en peper. Het moet een vrij droge massa zijn.

Ravioli

Leg een vel pastadeeg op het werkblad. Verdeel hoopjes (volle theelepel) vulling over het deeg (niet te dicht bij elkaar). Leeg een tweede vel pastadeeg op de eerste en druk er zoveel mogelijk lucht uit. Duw goed dicht en snij de ravioli los met behulp van een steekring. Gebruik een vork om de randen van de ravioli in te drukken. Bewaar de ravioli op een gastroplaat met semola. Maak 60 ravioli. Kook de ravioli gaar in een ruime pan met kokend water.

Saus

Hak knoflook en salie klein en sauteer in boter. Voeg melk van de bacalhau toe en roer tot een romige saus ontstaat. Voeg de ravioli toe en wals tot alles bedekt is met saus.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de ravioli en saus over de borden.

Zie beschrijving ravioli.

Intermezzo - tuinbonen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TUINBONEN

5 KG TUINBONEN

Tuinbonen

Dop de tuinbonen en laat ze rauw.

WALNOTEN

200 G WALNOTEN

Walnoten

Rooster de walnoten 8 minuten in een oven van 175°C en hak klein.

PECORINO KAAS

500 G PECORINO KAAS

Pecorino kaas

Snij de Pecorino kaas in dobbelsteentjes.

OLIJFOLIE

½ BOS OREGANO

1 CITROEN

Eindbewerking en presentatie

Meng tuinbonen, Pecorino kaas en walnoten. Breng op smaak met olijfolie, gehakte oregano, citroenzest en zout en peper. Verdeel over de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Orvieto Classico Superiore
Umbrië**

Hier viel de keus op deze fraaie Orvieto. Waar in het verleden de meeste wijn uit Orvieto een zoete dessert wijn was, wordt er nu vooral een droge wijn geproduceerd. Locanda Palazzone is een middeleeuws landgoed midden in de heuvels van Umbrië. Het domeinen beslaat 24 hectare met meest vulkanische grond (tufsteen, denk aan Greco di Tufo) en kalksteen. Het predikaat Classico (80%) kan alleen worden gebruikt voor wijn uit het oorspronkelijk wijnbouwgebied rondom de stad Orvieto. Voor de Superiore dient de wijn minimaal 12% alcohol te bevatten. De hellingen liggen op 280 meter hoogte en hebben meest een oost georiënteerde ligging. Na de fermentatie wordt de wijn geblend. Hier draagt de Grecetto het meest bij aan smaak en structuur. Deze Orvieto "Terre Vineate" is floraal, een vleugje amandel en een bittertje in de afdronk.

Secondo – konijn

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KONIJN

6 KONIJNENRUGGEN

6 POTEN VAN KONIJNEN

15 PLAKJES GUANCIALE

2 TL VENKELZAAD

4 SAUCIJZEN

SLAGERSTOUW

1 FLES WITTE WIJN

Konijn

Ontbeen de konijnenruggen- en poten en zorg dat het vlees heel blijft. Geef de botten door aan de saus. Duw vlees uit de worstjes. Snij de flensjes in stukjes ter grootte van de konijn. Leg de stukken konijn op het werkvlak. Kruid het konijnenvlees met zout en peper. Leg achtereenvolgens een stuk flensje, een plakje Guanciale en een stukje worst op de konijn. Rol het vlees op en bind vast met slagerstouw. Bak de konijn rondom bruin in olie. Blus af met witte wijn en schraap alle aanbaksels los. Doe het vlees met wijn in een gastrobak en dek af met aluminiumfolie. Gaar de konijnen 8 minuten in een oven van 180°C. Laat de konijn 10 minuten rusten. Schenk het kookvocht bij de saus.

SAUS

BOTTEN VAN DE KONIJNEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

3 WORTELTJES

1 UI

1 FLES WITTE WIJN

GROENTEBOUILLON

Saus

Bruineer de konijnenbotten in een ruime pan. Voeg de gesneden groenten toe en laat even mee bakken. Voeg witte wijn toe en schraap alle aanbaksels los. Voeg groentebouillon toe tot alles net onder staan. Laat het geheel inkoken tot sausdikte. Voeg het kookvocht van de konijn uit de oven toe bij de saus. Kook de saus even op en zeef de saus. Klop de saus op met een klont boter. Breng op smaak met zout en peper.

FLENSJES

3 EIERN

200 G SPINAZIE

200 G PARMEZAANSE KAAS

Flensjes

Blancheer de spinazie kort in kokend water. Doe direct over in koud water en knijp alle water uit. Hak de spinazie klein. Klop eieren los met de spinazie, zout en peper. Verdun het beslag met melk tot een dun beslag. Laat een pan goed heet worden. Bak dunne flensjes in een klontje boter tot de bovenkant enigszins droog is. Doe de pan met flensje in de salamander en laat nog verder garen.

UIEN

3 KG BORRETANA UIEN

5 DL RODE WIJN AZIJN

5 DL OLIE

300 G SUIKER

Uien

Pel de uien maar laat ze heel. Doe de uien over in een brede pan samen met olie, azijn, suiker, laurier en groentebouillon tot alles onder staat. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot alle vocht verdampt is. Let nu goed op en laat de uitjes karamelliseren maar niet aanbranden.

Eindbewerking en presentatie

Snij de konijn schuin in stukken. Verdeel de konijn en uien over de borden en schenk er saus bij.

WE DRINKEN ERBIJ:

Chianti Classico Panzano

Chianti Classico is vandaag de dag geen nobele onbekende meer. De tijd van de rieten manden, gevuld met zure wijn van geringe kwaliteit ligt gelukkig ver achter ons.

De Podere(boerderij) le Cinciole is opgericht in 1991. Het domeinen beslaat 11 hectare plu 1000 olijfbomen. De wijngaarden liggen hoog (400-450 m) met positie noord-oost. Met de steeds heter wordende zomers is het de kunst om wijnen te produceren die niet te alcoholisch zijn. Deze Chianti is gecertificeerd biologisch en wordt gemaakt van de Sangiovese. De wijn heeft 12 maanden houtrijping op gebruikte vaten. De ronde tannines, elegant rood fruit met tonen van zoete kersen, cassis en tabak sluiten mooi aan bij het konijn, flensje en uien.

Dolce – tiramisu

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TIRAMISU

5 EIEREN

100 G SUIKER

500 G MASCARPONE

250 ML ESPRESSO

60-80 LANGE VINGERS

CACAOPOEDER

Tiramisu

Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf. Klop de dooiers met suiker tot een crème. Meng mascarpone met de crème en klop op tot luchtig. Vouw de eiwitten door de massa. Verdun de koffie met 250 ml water en breng op smaak met suiker. Doop de lange vingers in de koffie en bouw de tiramisu op (afwisselend crème en lange vingers). Strooi wat cacao poeder over de tiramisu met behulp van een zeefje.

Eindbewerking en presentatie

Snij de tiramisu in 15 stukken en verdeel over de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Passato Plaisir Rosso Bolognano

Het wijnhuis ligt in de Abruzzes en is uitgegroeid tot een internationaal bedrijf. (3 miljoen flessen waarvan 70% export). Deze Passito wordt gemaakt van de Cannonau (Grenache of Garnacha). Deze druif rijpt laat en kan veel warmte aan, heeft betrekkelijk weinig zurende tannines. Na de fermentatie rust de wijn nog een jaar op de fles. De resulterende wijn heeft een heldere paarse kleur en weelderige aroma's van verse zoete aardbeien, frambozen en bosbeheer.

Een "plaisir" met de tiramisu.