



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl
0492 – 381565

Italiaanse kookworkshop 23-01-2018

Gerookte zalm, gegrilde courgette en zwarte sesamzaadjes
&
Tonijn kroketjes

Vitello Tonato

Gnocchi di patate

Gambaroni con salmone affumicato
&
Salata caprese

Involtini pepe verde
&
Melanzane alla parmigiana

Torte di chocolate con mousse de cafe



Vitello Tonato

Kalfsmuis met tonijn mayonaise

Ingrediënten: (8 personen)

1 kalfsmuis
2 uien
2 stenges bleekselderij
2 winterwortels
3 kruidnages

Mayonaise

2 eigeel (indien gepasteuriseerd: 1 eigeel = 30 gram)
2 eetlepels witte wijnazijn
Scheutje citroensap
Zonnebloemolie

Tonijnmayonaisesaus

100 gram tonijn in olie
Mayonaise (zelfgemaakt)
10 gram kappetjes (kleine)
peterselie
Stukjes wortel die gaar zijn van vlees

Garnering

4 cherrytomaatjes
grote kappertjes

Bereiding:

- Maak de uien, de bleekselderij en de wortels in schoon en snijd in grote stukken.
- Vul een pan met water en leg het stuk vlees en voeg de uien, de bleekselderij, de wortels en 3 kruidnagels toe.
- Voeg zout en peper.
- Breng het ook de kook
- Draai het vuur lager en laat het ± 30 minuten zachtjes door koken.
- Haal het vlees uit de pan en laat afkoelen. (wortelstukjes bewaren!!)
- Daarna in dunne plakjes snijden (kok laten doen op snijmachine)



Tonijnmayonaise

- Eigeel mengen met de citroensap
- Goed met een garde kloppen en de azijn toevoegen
- Geleidelijk de olie toevoegen ongeveer 200 ml
- Blijven roeren met garde tot een mooie massa.
- Eventueel mespuntje zout toevoegen.

Tonijnmayonaisesaus

- Meng de gekookte wortel van het vlees, 10 gram kappertjes, 100 gram tonijn zonder de olie uit het blikje en de mayonaise.
- Mix dit alles goed door elkaar.
- Voeg wat fijn gesneden peterselie toe.

Presentatie

- Leg de lapjes vlees op een bedje van rucola.
- Bestrijk het dun gesneden vlees met de tonijnmayonaisesaus
- Garneer boven op nog met kleine stukjes tomaat en enkele grote kappertjes met steel en paar blaadjes rucola.



Gerookte zalm, gegrilde courgette en zwarte sesamzaadjes

Ingrediënten: (10 personen)

1 courgette
150 gr gerookte schotse zalm
basilicumblaadjes
zwarte sesamzaadjes
sap van 1 citroen
rucola

Garnering

5 kerstomaatjes
kleine buffel mozzarella
1 rode witlof
bieten scheuten

Bereiding:

- Snijd een courgette in de lengte op de snijmachine (kok laten doen)in plakjes van ½ cm dik en grill ze aan beide kanten (10 stroken)
- Marineer 150 g gerookte zalm met citroensap.
- Verdeel een plakjes zalm over de plakjes courgette.
- Leg basilicumblaadjes op de zalm.
- Rol elke strook courgette op in een rolletje.
- Bestrooi met zwarte sesamzaadjes.
- Serveer op een bedje van rucola en maak af met een klein scheutje olijf olie
- Garneer met een half tomaatje en een bolletje buffel mozzarella



Tonijn kroketjes

Ingrediënten: (10 personen)

400 gram kruimige aardappelen
1 blikje tonijn in olie
1 ei
60 gr broodkruimels of paneermeel
paneermeel naar behoefte
peterselie
zout naar smaak
peper naar smaak
2 liter zonnebloemolie

1 eiwit
paneermeel naar behoefte

Bereiding:

- Schil de aardappelen, kook ze en pureer ze.
- Voeg de tonijn (niet alle olie erbij doen uit het blikje), brokkelig broodkruim, 1 ei, peterselie en zout en peper toe aan de puree.
- Meng alles en voeg het paneermeel toe tot een stevig mengsel.
- Maak er kroketjes van (balletjes die ongeveer zo groot zijn als een golfbal).
- Klop het eiwit met een vork stevig op.
- Rol de kroketjes door het geklopte eiwit en paneer ze dan met paneermeel.
- Bak in voldoende zonnebloemolie (de olie moet erg heet zijn maar mag niet koken) tot ze goudbruin zijn en de korst knapperig is.

Als dipje kun je er een cocktail saus bij doen.



Gnocchi di patate

Ingrediënten (8 personen)

Deeg:

1 Kilo aardappels Nicola

1 ei

zout en peper

2 eetlepels olijfolie

750 gram bloem 00

Tomatensaus:

2 wortels

1 stengel bleekselderij

1 ui

1 teentje knoflook

2 eetlepels olijfolie

250 gram kalfsgehakt

50 ml rode wijn

zout peper, nootmuskaat

3 blikjes tomatenstukjes Mutti polpa

2 bolletjes mozzarella

250 gram ricotta

100 gram Parmezaanze kaas

Bereiding:

Deeg :

- Kook de aardappels met schil en laten afkoelen,
- Pel de aardappels en pureer ze
- Voeg 1 ei, zout, peper, 2 eetlepels olijfolie toe aan de aardappelpuree en meng het,
- Voeg 750 gram bloem toe en begin te kneden.
- Voeg meel toe tot het een mooi zacht deeg is dat niet plakt.
- Maak rolletjes en snijd het deeg in bolletjes van ±2 cm
- Vorm ze met de hand of op de bolle kant van een vork. Spreid ze uit in een bak met meel en laat rusten



Saus:

- Maak de wortels schoon, snijd in stukken
- Maak de bleekselderij schoon en snijd in stukken
- Snipper de ui.
- Maal de wortels, de stengel bleekselderij en een ui fijn in de keukenmachine.
- Snipper een teentje knoflook
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in de pan met een teentje knoflook voeg de gemalen groente en het kalfsgehakt toe,
- Blus af met de rode wijn en voeg naar behoefte zout, peper en nootmuskaat toe.
- Breng het geheel met de tomatensaus aan de kook en laat het ± 45 minuten zachtjes door koken.

Voor serveren:

- Zeef de gnocchi om het overtollige meel te verwijderen.
- Breng voldoende water met zout aan de kook en laat de Gnocchi al roerend gaar worden.
- Als ze boven aan de water oppervlakte komen nog ½ min laten koken dan zijn ze gaar.
- In de vergiet afschudden en uit laten lekken.
- De saus in een ovenschaal mengen met de gnocchi
- Snijd de mozzarella in plakjes en schep samen met de ricotta door de gnocchi.
- Zet ± 10 min in de oven op 180°C, serveren met geraspte Parmezaanse kaas.



Gambaroni con salmone affumicato:

Grote Gamba's in roomsaus met gerookte zalm en pijnboompitten

Ingrediënten: (8 personen)

16 grote gamba's nr. 1 white

1 teentje knoflook

½ glas witte wijn

Zout en peper

50 gram pijnboompitten

Peterselie

Een kopje tomatensaus

Scheutje koksroom

Tomatensaus

1 ui

1 teentje knoflook

tomatenblokjes Mutti Polpa

Garnering

enkele plakjes gerookte schotse zalm

rode bietenscheuten

Bereiding tomatensaus:

- Fruit in een pan een teentje knoflook aan in olijfolie.
- Voeg de tomatensaus toe.
- Voeg een aantal verse blaadjes basilicum, zout en peper toe.
- Laat het op laag vuur ongeveer een ½ uurtje sudderen.

Bereiding gamba's (a la minute bakken)

- Maak de ruggen van de garnalen open en verwijder de zwarte darm.
- Was ze goed af. Maak schoon: kop en staart laten zitten.
- Snipper een teentje knoflook
- Verhit olijfolie met knoflook in de pan en bak de gamba's mooi aan.
- Voeg de witte wijn zout en peper en de pijnboompitten en de zijn gesneden peterselie toe.
- Voeg de tomatensaus en de koksroom toe.

Serveren:

Leg 2 gamba's op een bord. Overgiet ze met wat tomatensaus en leg daar over heen een plakje gerookte zalm

Gerneer met een toefje rodebieten kiem.



Salata caprese

Ingrediënten: (6 personen)

2 bolletjes mozzarella (als het kan buffelmozzarella)

2 tomaten

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel balsamicoazijn

snufje zwarte peper

1 eetlepel pijnboompitten

verse blaadjes basilicum

Bereiding

- Roer de olijfolie en de balsamicoazijn door elkaar.
- Rooster de pijnboompitjes
- Snijd de mozzarella en de tomaten in dunne plakken
- Leg ze dakpansgewijs op een bord
- Scheur de blaadjes basilicum in grove stukken en leg ze op de mozzarella – tomaten.
- Bestrooi de pijnboompitjes erover en druppel er de vinaigrette van olijfolie - balsamico op.
- Maak af met een snufje zwarte peper.



Involtini pepe verde

Gevuld Kalfsrolletjes met mozzarella, kaas en basilicum in pepersaus

Ingrediënten: (8 personen)

8 kalfsfiletlapjes 100 gram
8 basilicumblaadjes
mozzarella di bufala
Bloem 00
Witte wijn
zout en peper
knoflook
1 ui
olijfolie
1 potje verse groene peperkorrels
koksroom

Tomatensaus

1 teentje knoflook
olijfolie
1 blikje tomatenstukje (mutti polpa)
basilicum
zout en peper

Bereiding:

Tomatensaus

- Verhit in een pan olijfolie een fruit het teentje knoflook licht aan.
- Voeg de tomatensaus toe.
- Voeg enkele verse blaadjes basilicum toe,
- Breng op smaak met zout en peper.
- Laat het op laag vuur ongeveer een ½ uurtje sudderen.

Vlees

- Leg op de kalfsfiletlapjes 1 blaadje basilicum en een plakje mozzarella di bufala
- Breng op smaak met zout en peper.
- Rol de lapjes op en maak vast met een stokje.
- Snipper een uitje.
- Rol de rolletjes in meel en bak ze in olijfolie met knoflook, uitjes, zout en peper.

- Afblussen met witte wijn en de groene verse peperkorrels toevoegen.
- Voeg na enkele minuten tomatensaus en koksroom toe en laat gaar worden.



Melanzane alla parmigiana

Ingrediënten: (8 personen)

2 aubergines

3 eieren

Zout

Bloem 00

Peper

Geraspte parmezaanse kaas

Buffel Mozzarella

zonnebloemolie

Bereiding:

- Snijd de aubergine met schil in ronde plakjes ongeveer ½ cm
- Plaats de plakjes op een bord. Besprenkel ze met een beetje zout; zorg dat alle plakjes in zout liggen. Laat het minstens 15 minuten staan.
- Knijp lichtjes de aubergines uit totdat het zwarte vocht eruit is.
- Laat de mozzarella uitlekken en snijd deze in blokjes.
- Rasp de Parmezaanse kaas.
- Klop de 3 eieren op in een schaal. Voeg er zout, peper en Parmezaanse kaas aan toe
- Neem een schaal met bloem.
- Neem de aubergine plakjes en doe ze door de bloem en dan door het geklopte ei.
- Leg ze in een pan met olie en leg erop een blokje mozzarella en dan weer daar boven op een aubergine plakje. Bak het al kerend gaar.
- Leg ze in een ovenschaal met weinig tomatensaus. Maak stapeltjes van de "auberginekoekjes" met tussen elke laag Parmezaanse kaas
- Zet het geheel in een voorverwarmde oven 180 graden circa 10 minuten tot de Parmezaanse kaas is gesmolten.



Torte di chocolate con mousse de cafe

Chocolade cake met koffie mousse

Ingrediënten: (1 taart= 8-10 personen)

Voor de basis:

150 gram donkere chocolade 85%
100 gram boter
3 eieren
10 gram cacao
Zout naar smaak
100 gram suiker

Voor de mousse:

2 eieren
100 gram suiker
150 ml lauwe melk
15 gram maïszetmeel (Maïzena)
1 zakje vanillesuiker
5 gram instant koffie korrels Nescafé gold
4 gram gelatineblaadjes
Melk naar smaak
250 ml slagroom

Bereiding:

De bodem:

- In een kom de boter en de chocolade au bain marie smelten
- voeg de drie eierdooiers (1 per keer) toe
- Voeg de cacao en het zout toe en laat afkoelen.
- Klop de 3 eiwitten, voeg geleidelijk de suiker toe
- Voeg het geheel aan de chocolade mengsel toe door zachtjes om te scheppen met een spatel.
- Plaats het mengsel in een beboterde cakeblik (van 22-24 cm) en bak bij 180° C in 25 minuten gaar. Controleer de gaarheid door er met een prikker in te pikken.
- Laat de bodem in de vorm zitten!



Voor de mousse:

- In een pan 2 eidooiers met de suiker goed roeren.
- Voeg vervolgens het maïszetmeel (maizena) en giet de warme melk samen met een zakje vanillesuiker, breng dan het geheel op het vuur (laag vuur) en roer tot het een dikke massa wordt.
- Week de gelatineblaadjes in een beetje koude melk
- Voeg de instant koffie toe aan een beetje warme melk. Knijp de blaadjes gelatine toe en voeg ook toe aan het koffie-melk mengsel
- Laat een beetje afkoelen.

- Klop de slagroom. Voeg vervolgens deze slagroom aan de dikke massa toe en schep het mengsel heel zachtjes door elkaar met een spatel.
- Giet het mengsel op de bodem van de chocolade taart in het bakblik en zet het in de koelkast voor minimaal 4 uur om op te stijven.

Serveren:

- Bestrooi het met een laagje cacao
- Garneer met een toefje slagroom en een rumboontje