



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl
0492 – 381565

Personeelsfeest
Italiaanse kookworkshop 16-02-2018

Pesto met brood
Bruchetta met tomaat en knoflook
Focaccia

Vitello Tonato

Spaghetti Vongole of tomatensaus

Lamsfilet met cantharellen
Risotto 4 fromage
rozemarijn aardappeltjes
worteltjes met marsala

Torte di chocolate con mousse de cafe



Pesto groen

Ingrediënten:

heel bosje basilicum
50 gr. pijnboompitten geroosterd
100 gr. pecorino of grana padano kaas
4 tn. knoflook
olijfolie
peper en zout

Bereiding:

- Trek de blaadjes van de takjes van de basilicum.
- Rooster de pijnboompitten even zonder olie. (let op als ze bruin worden direct uit de pan halen anders verbranden ze)
- Snijd de kaas in kleine stukjes en ook de teentjes knoflook.
- Pureer in een keukenmachine de basilicumblaadjes, knoflook, pijnboompitten, kaas.
- Voeg daarna in dunne straaltjes de olijfolie toe tot de pesto dik genoeg is.
- Breng op smaak met zout en peper



Bruschetta met knoflook en tomatenblokjes

Ingrediënten: (12 personen)

12 sneden brood
9 volrijpe Roma-tomaten
1 teen knoflook
8 blaadjes basilicum
4 el olijfolie extra vierge

Bereidingswijze

- Grill de sneden brood langs beide zijden.
- Wrijf het gepelde teentje knoflook licht langs het geroosterde brood en druppel er olijfolie over.
- Dompel de tomaten in kokend water en laat schrikken
- Verwijder vel en zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Vermeng deze met olijfolie en gesneden basilicum en kruid met peper en zout.
- Verdeel over het gegrilde brood en versier met enkele basilicumblaadjes



Focaccia

Ingrediënten:

950 gram broodbloem of tarwebloem
2 theelepels zout
2 theelepels instantgist
5 dl warm water of meer
1 ½ dl olijfolie
grof zeezout
2 takjes rozemarijn of salie

Bereiding:

- Doe de bloem in een kom, meng het zout erdoor gevolgd door de gist.
- Maak een kuiltje in het midden, voeg 4 eetlepels olijfolie en 4 dl water toe en meng alles vanuit het kuiltje door elkaar tot een zacht deeg. Doe er eventueel nog meer water bij.
- Kneed het deeg in 10-15 minuten glad en elastisch en voeg als het iets plakt wat extra bloem toe.
- Wentel de deegbal door 1 eetlepel olie zodat hij niet uitdroogt. Zet de kom afgedekt met plasticfolie op een warme plek en laat het deeg zo'n 90 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is.
- Druk de lucht eruit en kneed het weer kort door.
- Verdeel het deeg voor 2 broden in twee porties.
- Druk het deeg met de hand uit op 1 grote (45X35 cm) of 2 kleinere goed ingevette bakplaten of braadsleden.
- Rek en druk het uit tot 1 cm dikte.
- Bestrijk de bovenkant van het deeg royaal met olijfolie en bestrooi met grof zout en rozemarijnnaalden of salieblaadjes.
- Druk met de vingertoppen kuiltjes in het deegoppervlak en laat het weer afgedekt 30 minuten rijzen.
- Bak het op de bovenste richel in de tot 240 C verhitte oven in ca. 20 minuten goudbruin.
- Bestrijk het bord met olie en serveer warm.



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

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 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.



Spaghetti Vongole

Ingrediënten: 6 personen

Verse pasta

400 gram meel 00

4 eieren

Snufje zout

Bereiding:

- Het meel op een houten werkplank op een hoopje leggen.
- Een kuil in het midden maken en de eieren en zout in het kuiltje doen.
- Van buiten naar binnen mengen tot een mooi stevig deeg ontstaat.
- Gebruik de pasta machine om het deeg te kneden en vervolgens spaghetti slierten van te maken.
- Leg de spaghetti slierten in een bak met bloem

Vongole

1 mandje vongole

knoflook

pikant (gedroogd pepertje)

visbouillonpoeder

platte peterselie

zwarte peper

zout

witte wijn

Bereiding:

- Was de vongole goed in water (meerdere keren!!)
- Doe in een hoge pan olijfolie met verse knoflook en een beetje pikant (Spaanse peper)
- Fruit de knoflook en voeg de vongole toe.
- Voeg visbouillonpoeder, peterselie, zwarte peper, zout en witte wijn toe
- 1 keer goed roeren en dan op een klein vuur met deksel erop laten garen.

Direct voor serveren:

- Kook de pasta beetgaar (ongeveer 5 minuten) en draai deze door de vongole
- Even op hoog vuur door bakken.



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 bv. Mutti polpa

Bereiding:

- 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.



In knoflook gebraden lamsfilet met cantharellen

Ingrediënten (18 personen)

Vlees:

9 stuks Lamsrugfilet (van ± 180 gram)
16 tenen knoflook
Zonnebloemolie
Zout
Peper

Groenten:

2 bosjes bospeen
zoete marsala of zoete witte wijn
400 gram cantharellen
Boter
Nootmuskaat

Lamsjus:

8 dl lamsfond
4 dl kalfsfond
Knoflook
Tijm
Rozemarijn

Bereiding:

Groenten:

- Schil de bospeentjes. Snijd de bospeen in dunne plakjes.
- Bak de wortelschijfjes in een grote koekenpan in olie in 1-2 minuten op hoog vuur.
- Roer en schep ze om met een spatel.
- Giet de marsala in de pan en voeg zout en peper toe.
- Stoof de wortelen nog 10 minuten afgedekt op heel laag vuur tot ze botergaar zijn. Eventueel nog zout en peper toevoegen.
- Snijd de cantharellen in kleine stukken en smoor ze in een beetje boter en breng op smaak en houd ze warm.

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 120 C
- Kruid lamsrugfilets met zout en peper.
- Pureer de schoongemaakte knoflook met de zonnebloemolie

- Wrijf het vlees hiermee in.
- Bak aan in een pan en braad verder in de oven met de kernthermometer

Saus:

- Breng de lamsfond, kalfsfond, tijm en de rozemarijn samen aan de kook.
- Laat de saus iets inkoken en zeef hem.

Serveren:

- Snijd de lamsfilets in plakken en verdeel die over de voorverwarmde borden.
- Schik de groenten op het bord.
- Nappeer met de saus en aardappeltjes en/of risotto.



Risotto 4 fromage

Ingrediënten: 6 personen

Risotto

80 gram boter

½ rode ui

2 ltr.groentenbouillon

½ wijnglas witte wijn

400 gram granarolo rijst

75 gram pecorina

75 gram parmiggiano

75 gram gorgonzola

Bereiding:

- Snipper de ½ rode ui
- Doe 2 eetlepels olijfolie in de pan samen met 80 gram boter
- Fruit de ui aan in dit mengsel
- Voeg de rijst toe
- Voeg langzaam al roerend een beetje bouillon toe en ½ wijnglas witte wijn
- Voeg daarna beetje voor beetje de bouillon toe in kleine schepjes (soeplepel)
- Blijf ondertussen regelmatig roeren.
- Dit duurt ongeveer 20 minuten tot de rijst gaar is
- Rasp ondertussen de pecorino en parmiggiano grof.
- Op het einde kunt u diverse kaassoorten van het vuur af in blokjes/ grof geraspt toevoegen de zwaarste eerst en als laatste de gorgonzola.
- Roeren tot de kaas de binding maakt.



Rozemarijn aardappeltjes

Ingrediënten: (voor 15 personen)

1 kg aardappelen (ratte)
¼ bos rozemarijn
100 gr boter
zout

Bereiding:

- Aardappelen nakijken op onregelmatigheden en eruit snijden en daarna goed wassen (niet schillen).
- Kook de aardappelen beetgaar in water met zout en wat rozemarijn.
- Na het koken de aardappelen uit laten dampen.
- Van de rozemarijn de naalden afhalen.
- Boter verwarmen en daar de aardappelen in bakken. Op het laatst de rozemarijn meebakken.
- Op smaak brengen met wat zout.



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