

Italiaanse kookworkshop 28-05-2018

Gerookte zalm, gegrilde courgette en zwarte sesamzaadjes

Vitello Tonato

Gnocchi di patate

spaghetti

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

Garnering

5 kerstomaatjes
kleine buffel mozzarella
1 stronkje 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 plakjes zalm over de plakjes courgette.
- Leg basilicumblaadjes op de zalm.
- Rol elke strook courgette op in een rolletje en leg op een bordje.
- Bestrooi met zwarte sesamzaadjes.
- Leg een blaadje witlof op het bordje
- Garneer met een half tomaatje, een beetje bieten scheuten en een bolletje buffel mozzarella



Gnocchi di patate

Ingrediënten (8 personen)

Deeg:

500 gram aardappels zachtkokend
1 ei
zout en peper
2 eetlepels olijfolie
350 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 350 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.



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 tomatenstukjes (uitlekgewicht 240 gram)
basilicum
zout en peper

Bereiding:

Tomatensaus

- Verhit in een pan olijfolie een fruit het teentje knoflook licht aan.
- Voeg de tomatenstukjes 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.



Parmigiana di Melanzane

ingrediënten: (8 personen)

3 aubergines
500 gram tomaten
verse basilicum
2 eieren
Zout
Bloem 00
Peper
50 gram geraspte parmezaanse kaas
100 gram mozzarella
zonnebloemolie

Bereiding:

- Snijd de aubergine met schil in de lengte in plakken van 5 mm dik
- 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.
- Pliceer ondertussen de tomaten (in heet water paar minuten leggen en ontvellen)
- Snijd de tomaten in blokjes.
- Kook de tomatenblokjes met 4-5 blaadjes basilicum en zout en peper op hoog vuur ongeveer 20 minuten.
- Cutter de tomaten tot een saus in de blender.
- Spoel de plakken aubergine af en dep ze droog.
- Verhit olie in een koekenpan en bak de plakken in gedeelten aan beide kanten goudbruin.
- Laat ze op keukenpapier uitlekken.
- Schep wat tomatensaus in een ovenschaal en schik er een laag aubergine plakken op. Laat ze iets overlappen.
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Klop de eieren los
- Strooi de Parmezaanse kaas over de aubergine.
- Leg er een paar plakken mozzarella op.
- Bestrooi met basislicum blaadjes en overgiet ze met 3-4 eetlepels losgeklopt ei.
- Maak zo meerdere laagjes met alle ingrediënten en eindig met een laag aubergines besprenkeld met tomatensaus.
- Verdeel er een paar klontjes boter over en zet ongeveer 30 minuten in de oven.

Spaghetti

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



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