



Fotoblad Maart



Amuse: **Toscaanse muffin met verse tomaten coulis**



Soep: **Bouillabaisse**



Tussengerecht: **Tartaar van rode biet met coquilles Saint-Jacques**



Sorbet: **Watermeloen-munt sorbet**



Hoofdgerecht: **Kalfsrolletje met parmezaanse kaas in getomateerde saus**



Nagerecht: **Torta Putana of Broodpudding met rozijnen, sinaasappel en vanillesaus**



Italiaans Menu

Met dank aan de: 3^{de} donderdag Dames Brigade

Toscaanse muffin met verse tomaten coulis



Bouillabaisse



Tartaar van rode biet met coquilles Saint-Jacques



Watermeloen~munt sorbet



Kalfsrolletje met parmezaanse kaas in getomateerde saus



Torta Putana of Broodpudding met rozijnen, sinaasappel
en vanillesaus



▣ **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere *Brigade-sterkte* zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten *aangepast* (lees: in mindering gebracht) worden bij het klaarzetten. Sommige producten zullen er gewoon voor 14 personen liggen! **Uw Chef** zal u hierbij helpen.

☞ **Berekening hoeveelheid:** vloeistoffen en/of ingrediënten in de receptuur : **14**.
Dan: x aantal **Brigade personen** = de *te gebruiken* hoeveelheid.

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een bewerking of ingrediënt eerder gebruikt in de receptuur of het gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar oven-, sous-vide en/of BBQ gebruik: dus het apparaat éérst aanzetten én op temperatuur brengen !

☞ ① (omringd cijfer) Verwijst naar de wetenswaardigheden in de CCN-Kook mu(s)t(s)jes . . . (zie achterin deze receptuur)



Toscaanse muffin met verse tomaten coulis

Amuse

Benodigdheden



Bereidingswijze

Warme dessertbordjes gebruiken.

Zet 14 dessertbordjes in de warmkast klaar.

150 gr. gorgonzola kaas
250 gr. zongedroogde tomaten
3/4 bosje basilicum



Toscaanse muffin met verse tomaten coulis

Snijd de **gorgonzola** en de **zongedroogde tomaten** in kleine stukjes. Haal de blaadjes van het **basilicum** en snijd die fijn.

200 gr. maïzena
1 zakje bakpoeder
3 eieren
1 dl. melk
1 dl. olijfolie

- zongedroogde tomaten
(zie boven)

150 gr. geraspte parmezaanse kaas

- kleingesneden basilicum-blaadjes (zie boven)

zout, peper uit de molen

Schep voor *het beslag* het **maïzena** en **bakpoeder** in een kom door elkaar. Klop de **eieren** met de **melk** en de **olijfolie** in een andere kom los. Meng er, in delen én geleidelijk, het maïszetmeel/bakpoeder mengsel door. Voeg de stukjes **zongedroogde tomaat**, geraspte **parmezaanse kaas** en de **basilicum blaadjes** toe. Kruid het met **zout** en **peper** uit de molen.

300 gr. cœur de bœuf tomatenvlees
(schoongemaakt)

Pel en ontpit voor de *tomaten coulis* de **cœur de bœuf tomaten**. Zorg dat u 300 gram vrucht vlees overhoudt. Plet het vrucht vlees en breng het in een pannetje aan de kook.

Z.O.Z.



3 eetl. olijfolie
*6 fijngesneden, verse basilicum-
blaadjes*
zout, peper uit de molen

- 14 papieren muffinvormpjes*
wat olijfolie, om in te smeren
- *stukjes gorgonzola (zie boven)*



Muffin bakplaat

- *14 muffins (zie boven)*
- *tomaten coulis (zie boven)*

Voeg de **olijfolie** en de fijngesneden, **verse basilicumblaadjes** toe. Kruid het met **zout** en **peper** uit de molen. Cutter het fijn.

- Verwarm een oven voor tot 180° C.

Vul de **papieren muffinvormpjes**, ingevet met wat **olijfolie**, met 2 eetlepels beslag. Zet de muffinvormpjes in een 'muffin-bakplaat'. Strooi er wat stukjes **gorgonzola** op en bedek het met de rest van het beslag. Bak de muffins in de voorverwarmde oven in 20 à 25 minuten af: let goed op dat de muffins aan de buitenkant mooi goudbruin en krokant zijn, maar dat ze aan de binnenkant 'mals' blijven en de kaas nog vloeibaar is.

Laat de muffins na het bakken enkele minuten rusten voordat u ze uit de vormpjes haalt.



Serveren

Server **één** warme **muffin** in wat **tomaten coulis** op een warm bord. Zorg dat de gorgonzola nog heerlijk vloeibaar is.



Bouillabaisse

Soep

Benodigheden



Bereidingswijze

Soepbord gebruiken.

Zet 14 soepborden in de warmkast.

- 1 ½ kg. visgraten
- 2 rode mullen
- 300 gr. zeewolf filet
- 300 gr. zeebaarsfilet
- 1 eetl. olijfolie
- 1 eetl. boter
- 3 liter water
- 2 steranijs
- 1 laurierblad
- 1 afgestr. eetl. verse tijm



Bouillabaisse

Spoel voor de *bouillabaisse* de visgraten (*en koppen*) en deb deze droog. Snijd de graatjes tussen de filets uit. Snijd het visvlees van de **mullen**, **zeewolf** en de **zeebaars** in behoorlijke blokjes en zet dit visvlees apart. Verhit de **olijfolie** en de **boter** in een grote pan en stoof de visgraten (*ook de eventuele (tussen)graten van de mul, zeewolf en/of zeebaars*). Giet er dan **3 liter water** bij. Breng het aan de kook en schep het opkomende vuil regelmatig af. Voeg **steranijs**, **laurier** en **tijm** toe en laat het op een matig vuur 20 minuten, tegen de kook aan, gaan. Zeef de bouillon. Kook ze tot 1,8 liter in. Zet daarvan 1 dl. apart.

- 1 prei
- 1 venkel
- 4 vleestomaten, zonder pitjes
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 winterwortel
- 300 gr. aardappelen
- 2 eetl. olijfolie
- 1 theel. paprikapoeder (mild)
- 1 dl. witte wijn
- 1 dl. visfond (zie boven)
- 1,7 liter gezeefde visfond

Was de **prei** en de **venkel**. Maak de **vleestomaten** en de **ui** schoon. Schil de **knoflook**, **wortel** en de **aardappel**. Snijd de prei in dunne plakjes en de vleestomaten en de aardappel in stukken. Snijd de venkel, wortel en ui in blokjes en de knoflook in plakjes. Verhit de **olijfolie** in een stoofpan. Voeg de prei, venkel, tomaat, ui, knoflook, wortel en aardappel toe. Laat het even stoven. Kruid het met het **paprikapoeder** en blus met de **witte wijn** en de **1 dl. visfond**. Laat het even gaan. Doe er dan de **1,7 liter gezeefde visfond** bij.

Z.O.Z.



- *apart gezette visvlees blokjes*
(zie boven)

14 langoustines

15 ml. *pastis* (Pernod)

zout, peper uit de molen
iets cayennepeper

1 rode peper, zonder zaadjes,
fijngesneden

4 tenen knoflook, zonder schil

2 afgestr. theel. zout

2 eidooiers

mespuntje cayennepeper

$\frac{1}{2}$ theel. koenjit

1 $\frac{1}{2}$ dl. lichte olijfolie

eventueel: *extra cayennepeper*

eventueel: *wat zout*

1 *stokbrood* (of eventueel zelf
bakken)

wat olijfolie en zout

- 14 *croutons*, met *rouille*
besmeert (zie boven)
- *hete vissoep* (zie boven)
- *blokjes visvlees*
- 14 langoustines

Breng het aan de kook. Laat het nog 20 minuten op een matig vuur stoven. Zeef deze visfond.

Voeg tegen het uitserveren de **apart gezette blokjes visvlees** en de **langoustines** toe en warm de soep nog even door (*het visvlees moet net gaar zijn*). Voeg de **pastis** toe. Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen en voeg iets **cayennepeper** toe.

Snijd intussen voor de *rouille* de **rode peper**, zonder de zaadjes, klein. Wrijf de rode peper met de **knoflook** en het **zout** in een vijzel fijn. Meng er de **eierdooiers** door en voeg er dan de **cayennepeper** en de **koenjit** toe.

Voeg nu, druppelsgewijs, de **olijfolie** toe tot er een dikke saus ontstaat. Meng er naar smaak eventueel nog wat extra **cayennepeper** en/of **zout** aan toe.

Bak het **stokbrood** af.

Snijd het stokbrood schuin in dunne plakjes (= *croutons*).

Smeer deze met wat **olijfolie** in. Strooi er wat **zout** over.

Kleur beide kanten één minuut in een hete koekenpan mooi goudgeel.



Serveren

Besmeer de **croutons** aan één kant met de **rouille**. Schep de **hete soep** in een warm bord.

Verdeel de blokjes **visvlees** gelijkmatig over de borden en garneer het bord met een warme **langoustine**.

Geef er op de rand van het bord een crouton met rouille bij.



Tartaar van rode biet met coquilles Saint-Jacques

Tussengerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Langwerpige borden gebruiken.

Zet 14 langwerpige borden op de werkbank.

- plastic handschoenen*
- 5 grote rode bieten*
- zout, peper uit de molen*
- 4 eetl. hazelnootolie*
- 45 ml. witte balsamicoazijn*



Tartaar van rode biet met coquilles Saint-Jacques

Gebruik **plastic handschoenen** bij het snijden van de bieten. Schil de **rode bieten** (zo nodig), met een dunschiller. Snijd uit elk middengedeelte totaal 28 plakjes rode biet van elk 2 mm. dik. De plakjes moeten 6 ½ cm. Ø zijn. Snijd de rest van de bieten in kleine blokjes. Doe deze in een kom. Kruid ze met **zout** en **peper** uit de molen. Besprenkel ze met **hazelnootolie** en **witte balsamicoazijn**. Meng het goed en zet het koel weg.

- 21 coquilles Saint-Jacques*
- 150 gr. boter*
- zout, peper uit de molen*
- espelettepeper ①*

Snijd alle **coquilles Saint-Jacques** dwars doormidden. Smelt, nét voor het uitserveren, de **boter** in een koekenpan en bak de coquilles Saint-Jacques plakjes (= *helften*) kort goudbruin: maximaal 1 minuut aan elke zijde. Kruid ze met **zout**, **peper** uit de molen en een paar snuifjes **espelettepeper**. Bewaar het bakvocht.

- *28 schijven rode biet van 2 mm. dik (zie boven)*
- *rode biet blokjes (zie boven)*

Zet een rvs ring van 6 ½ cm. Ø in het midden van het bord. Leg onderin een **schijf rode biet**. Leg daarop een laagje van 2 cm. **rode biet blokjes**. Dek het met een schijf rode biet af.

Z.O.Z.



- 21 gebakken *coquille Saint-Jacques* (zie boven)
- *bakvocht* (zie boven)
1 bakje *Sakura Cress*



Serveren

Leg op elk torentje rode biet een plakje **coquille Saint-Jacques**.

Leg links en rechts ervan één plakje *coquille Saint-Jacques* op het bord.

Besprenkel alle plakjes met wat **bakvocht**.

Top elk plakje *coquille Saint-Jacques* met wat **Sakura Cress** blaadjes.



Watermeloen-munt sorbet

Sorbet

Benodigheden

Champagne coupes gebruiken.

1 watermeloen van 1,75 kg.
(middelmaat)

4 dl. water
250 gr. suiker
1 koffiel. glucosesiroop
20 verse muntblaadjes
● watermeloenpuree (zie boven)

1 eiwit, stijfgeslagen
14 muntblaadjes



Bereidingswijze

Zet 14 champagne coupes in de vriezer.

Snijd en/of lepel het vruchtvlees van de, in vieren gesneden, **watermeloen** uit de schil. Pureer het vruchtvlees in de Robot Coupe. Druk het vruchtvlees vervolgens met een pollepel goed door een fijne zeef (*u zult ca. 1,1 liter puree hebben*). Doe de puree in een kom en laat het in de koeling 'door-en-door' koud worden.



Doe het **water** met de **suiker** in een kleine pan en breng het op een hoog vuur aan de kook. Draai het vuur dan 'half'. Voeg tijdens het koken de **glucosesiroop** toe. Als de suiker opgelost is het geheel ca. 8 minuten laten sudderen tot u een lichte siroop hebt. Neem de pan van het vuur, schep er de **muntblaadjes** door en laat het geheel volledig afkoelen. Haal de muntblaadjes dan uit de siroop en gooi de blaadjes weg. Schep de siroop door de **watermeloenpuree**.

Watermeloen-munt sorbet



Serveren

Doe het watermeloenpuree/suikersiroop mengsel in de sorbetière en draai er, tegen het uitserveren een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe. Schep 1 of 2 bolletjes sorbetijs in een koude coupe en garneer het ijs met een **muntblaadje**. Serveer het direct uit.



Kalfsrolletje met parmezaanse kaas in getomateerde saus

Hoofdgerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Ovale bord gebruiken.

Zet 14 ovale borden in de warmkast.

- 7 kalfsschnitzels à 150 gr. elk
(let op bij de verwerking)
wat olijfolie, om in te vetten
- 1 plak parmezaanse kaas
14(L)x1(D)x5(B) cm.
- 14 salieblaadjes
- 14 plakjes rauwe ham
peper uit de molen



**Kalfsrolletje met parmezaanse kaas in getomateerde
saus**



Rolletjes opbinden

- 4 eetl. olijfolie, om te bakken
 - 14 kalfsrolletjes (zie boven)
 - 3 uien, kleingesneden
 - 3 cœur de bœuf tomaat
kleingesneden
 - 1 afgestr. theel. suiker
 - 2 ½ dl. kalfsfond
 - 2 vleestomaten, in stukjes
 - 5 dl. kalfsfond
- voor het kruidenboeket:**
- 2 teentjes knoflook
 - 2 takjes tijm
 - 10 peterselie stelen + 1 preiblad

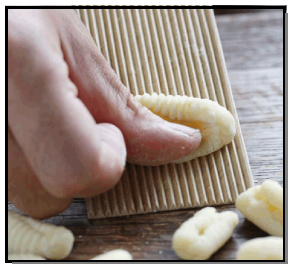
Leg voor de kalfsrolletjes de **kalfsschnitzels** tussen 2, met wat **olijfolie** ingevette, stukken folie en klop ze voorzichtig uit met de vlakke kant van een keukenbijl goed plat (*tot 11 cm. breed en 25 cm. lang*). Snijd de schnitzels dwars doormidden (*14 plakken*). Snijd de **parmezaanse kaas** in 14 even grote repen van 1(H) x 1(D) x 5(B) cm. (*de kaasbreedte moet tenminste 4 cm. kleiner zijn dan de breedte van de uitgeklopte schnitzel*). Rol elke reep kaas met een **salieblaadje** in een plakje **rauwe ham**. **Peper** (*door de rauwe ham is het al zout genoeg*) de platgeslagen kalfsschnitzel en leg er het ham/kaas rolletje op. Klap de zij-kanten van de schnitzel naar binnen. Rol ze zo op dat ze de vulling helemaal omhullen. Bind de rolletjes met keukendraad.

Verhit de **olijfolie** in een pan en braad hierin de rolletjes rondom bruin. Laat ze dan op keukenpapier uitlekken. Fruit voor de *getomateerde saus* de kleingesneden **uien** in het braadvet aan. Voeg de **cœur de bœuf tomaten** en de **suiker** toe en laat het even mee bakken. Blus het met de **2 ½ dl. kalfsfond** en laat het inkoken. Leg de rolletjes dan weer in de pan. Voeg de blokjes **vleestomaat** en de **5 dl. kalfsfond** toe. Breng het aan de kook en schuim het voorzichtig af. Bind voor het *kruidenboeket* de **knoflook** met **tijm** en **peterseliestelen** in het **preiblad** op en leg dit in de pan. Laat het geheel nu 40 minuten zachtjes gaar koken (*ring op de gasvlam onder de pan: vuur klein*). **Z.O.Z.**



- 250 gr. courgette (ongeveer 2 middelgrote)
- 1 afgestr. theel. zout
- ½ citroen, het sap ervan versgemalen zwarte peper
- 7 gr. peterselie, fijngehakt
- ½ teentje knoflook, gepeld
- 1 theel. gedroogde of verse oregano
- 4 eetl. extra vergine olijfolie

- 250 gr. bloemige aardappelen wat olijfolie
- 2 eierdooiers
- 2 eetl. geraspte parmezaanse kaas
- 150 gr. bloem (dubbel O) rijstbloem, om te bewerken water met zout zo nodig wat boter, om op te bakken



Gnocchi indrukken

- 2 vleestomaten
- 3 blaadjes basilicum
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 eetl. tomato passata
- 2 theel. extra vierge olijfolie zout, peper uit de molen

- tomatensaus
- gnocchi (zie boven) geraspte parmezaanse kaas

- 14 kalfsrolletjes (zie boven)
- courgettes tagliatelle (zie boven)
- getomateerde saus (zie boven) 12 salieblaadjes
- gnocchi (zie boven)

Was de **courgettes** en verwijder de uiteinden.

Snijd ze met een dunschiller in dunne plakken. Snijd deze in repen van ca. 8 mm. (*tagliatelle*) breed. Meng de tagliatelle in een kom met 1 theelepel **zout** en het **citroensap** met je handen door elkaar en laat 30 minuten staan. Maak intussen de dressing. Hak de **peterselie** en de **knoflook** samen op een plank met een groot koksmees fijn en schep in een kom. Schenk er 3 eetlepels kokend water over en voeg de **oregano** toe. Druk de kruiden met de achterkant van een lepel in het water naar beneden, waardoor de essentiële oliën vrijkomen en extra smaak afgeven. Knijp voorzichtig het overtollige water uit de tagliatellelinten. Leg ze in een grote kom, schenk er de dressing en de **olijfolie** over en meng het met de hand door elkaar. Serveer direct op een bord en bestrooi met wat vers gemalen zwarte peper.

- Verwarm een hete luchtoven voor tot 180° C.

Prik voor de *gnocchi* de **aardappelen** rondom in met een vork en leg ze op een bakblik. Bedruppel (*drizzle = als een motregen*) ze met wat **olijfolie**. Laat ze, afhankelijk van de grootte, ca. 35 minuten in de oven gaan. Schil ze indien nodig.

Druk de aardappel door een pureeknijper (*beslist géén mixer gebruiken*). Roer **eierdooiers**, **aardappelpuree** en geraspte **parmezaanse kaas** door elkaar. Strooi er, beetje bij beetje, de **bloem** over en kneed het zachtjes met de hand. Meng er genoeg bloem door zodat u een zacht en soepel deeg krijgt.

Verdeel het deeg in 6 porties. Rol het deeg per portie uit op een met **rijstbloem** bestoven werkvlak. Rol het tot 1 ½ cm. dik Ø uit. Snijd de rol in stukjes van 1 ½ cm. Duw met uw duim een holletje in het deeg (*zie foto hiernaast*). Breng een grote pan met **water** en wat **zout** aan de kook en kook de gnocchi ca. 2 minuten tot ze boven komen. Haal ze er met een schuimspaan uit. Naar eigen idee eerst in wat **boter** tot goudgeel opbakken. Laat ze uitlekken

Verwijder voor de *tomatensaus* de zaadjes uit de **vleestomaat** en pureer ze met de **basilicumblaadjes** in een keukenmachine. Roer er de geplette **knoflook**, **tomato passata** en de **olijfolie** door. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

- Verwarm een oven voor tot 200° C. Schenk de **tomatensaus** over de **gnocchi**, schud het even op en strooi er wat geraspte **parmezaanse kaas** over.

Warm de gnocchi in de voorverwarmde oven in 10-15 minuten, tot de kaas gesmolten en goudbruin gekleurd is, op.



Serveren Snijd een **kalfsrolletje** dwars, schuin in tweeën aan en leg ze op een warm bord. Leg er wat **courgette tagliatelle** bij. Lepel er wat **getomateerde saus** over. Garneer het met een **salieblaadje** en de **gnocchi**.



Torta Putana of Broodpudding met rozijnen, sinaasappel en vanillesaus

Nagerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Middelmaat koud bord gebruiken.

Zet 14 zwarte borden in de grootte koeling.

450 gr. oudbakken stokbrood
1,2 dl. melk
15 gr. suiker
100 gr. rozijnen
30 ml. Grappa di Barolo ②



*Broodpudding met rozijnen en sinaasappel met
vanillesaus*

Snijd het **stokbrood** in blokjes en leg ze in een rvs kom. Warm de **melk** op en giet die over het brood. Laat het 1 ½ uur zwellen c.q. intrekken. Meng de **suiker** met **rozijnen** en **Grappa di Barolo** en laat het geheel 15minuten marinieren.

5 appels, goudreinetten
20 gr. boter
15 gr. suiker

Schil en halveer de **appels**, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in blokjes. Smelt de **boter** in een braadpan en stooft daarin de appelblokjes. Bestrooi ze met de **suiker** en laat het, op een laag vuur, karamelliseren.

5 dl. melk
5 eierdooiers
80 gr. suiker
40 gr. vanillesuiker

Breng voor de **vanillesaus** de **melk** net aan de kook. Neem de pan van het vuur. Klop in een pan de **eierdooiers** met de **suiker** en de **vanillesuiker** licht en luchtig. Klop er, in een dun straaltje, de warme melk door. Zet deze pan au-bain-marie en klop tot de saus dik wordt. Let op dat de saus niet schift! Giet de saus (zo nodig) door een zeef en laat ze afkoelen.

Z.O.Z.



- *het geweekte stokbrood*
(zie boven)
- 290 gr. suiker
- 50 gr. vanillesuiker
- *de gekarameliseerde appelblokjes*
(zie boven)
- 4 eieren
- 1 sinaasappel, de geraspte schil
+ 3 eetl. sinaasappelsap ervan
- 75 gr. gezeefde bloem
- *de geweekte rozijnen* (zie boven)
boter, om in te vetten



Bakblik: 40(L)x27(B)x3,7(H)

- 3 sinaasappelen, de schil in
1 cm. brede repen, zónder
het wit
- 3 dl. water
- 3 eetl. suiker

- *broodpudding*
- *vanillesaus*
- *sinaasappelkrulletjes of -zeste*
eventueel: *wat poedersuiker*

- Verwarm een oven voor tot 160° C.
Meng het geweekte **stokbrood** met de **suiker**, de **vanillesuiker**, de gekarameliseerde **appelblokjes**, de **eieren**, de geraspte **sinaasappelschil**, het **sinaasappelsap** en de gezeefde **bloem**. Zet alles goed door elkaar. Voeg de in suiker/Grappa geweekte **rozijnen** toe. Zet alles nog eens goed door elkaar. Bekleed een zwart bakblik met bakpapier. **Beboter** het bakpapier en schep er het beslag in. Bak het ca. 30 minuten in de voorverwarmde oven. Laat dan de broodpudding helemaal in de vorm afkoelen

Schil de **sinaasappelschil** in brede banen ($\frac{1}{2}$ cm. zonder het wit) of snijd deze nog eens in smalle, lange zeste. Breng **water** aan de kook pocheer de banen of zeste. Giet ze af en herhaal dit nog 2 keer. Breng de **3 dl. water** met **suiker** aan de kook en laat de gepocheerde banen of zeste hierin ca. 4 minuten konfijten. Haal de gekonfijte sinaasappelbanen of -zeste eruit en laat ze los op keukenpapier afkoelen (*ze zullen wat opkrullen*).



Serveren

Steek 14 **broodpudding vormen** uit het bakblik (*stekers van ca. 6 ½ cm. Ø of kleiner gebruiken*).

Breng met de **vanillesaus** een streep of grootte komma op het bord aan, zet een broodpuddinkje op het bord en garneer het met een **sinaasappelkrulletje** of wat **zeste**.

Strooi er, naar eigen idee, wat **poedersuiker** over.



CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Maart

pag. 6 Espelettepeper: Er zijn duizenden soorten pepers, de één schreeuwend heet en de ander zacht en mild. Piment d'espelette is één van die soorten en groeit in de prachtige omgeving van Frans-Baskenland.

Piment d'espelette is de Franse benaming voor peper uit Espelette, een plaatsje in het Zuid-Westen van Frankrijk, vlakbij de Atlantische oceaan. De peper is oorspronkelijk afkomstig uit Zuid-Amerika, maar omdat het daar niet goed kon gedijen zou het door Columbus zijn meegenomen naar Frankrijk. Naast Espelette zijn er nog 9 andere aangrenzende dorpjes waar de peper mag groeien en drogen. Komt hij daar niet vandaan?

Dan is het geen *echte piment d'espelette* !

Hoe pittig is pittig? Om aan te geven hoe pittig een peper is, is er een speciale schaal ontwikkeld: de ruim honderd jaar oude 'Scoville-schaal'. Op basis van de aanwezige stof

capsaicin wordt de mate van pit bepaald, variërend tussen de 0 en 2.200.000 zogenaamde 'Scoville heat units' (SHU) eenheden. Piment d'espelette wordt beschouwd als lichtpittig en scoort 4.000 op de 'Scoville-schaal'.

Dit is te vergelijken met de jalapeño peper. Een aantal jaren geleden teelden we 5 soorten pepers: De *spaanse peper*, de *cayennepeper*, de *madame Jeannette peper*, de *chilipeper* en de *jalapeño peper*. Door de intensieve teelt en de kleine opbrengst (wat moet je voor een pepertje vragen wat niets weegt) en de enorme scherpte van de cayenne, chili en Madame Jeannette pepers hebben we deze laatste 3 laten vallen. De chilipeperjes kun je gedroogd kopen (helaas niet biologisch) en gebruiken in gerechten waar je deze fijn vijzelt met allerlei specerijen en bijv. vissaus om een pittige kruidenpasta te maken voor een Indische Sajoer of groente/ vlees/ visschotel. De Spaanse peper gebruiken we allemaal tegenwoordig wel wat vaker in nasi, bami, soepen en pittige wok- en/of roerbak-gerechten. De jalapeño peper is steeds meer in opkomst en met name de tapas restaurants hebben hiertoe hun steentje bijgedragen. De jalapeño peper heeft een 'heetindicatie' van 5 (H5) en dat is dan in de fase dat hij rood gekleurd is. Rood is altijd 3 x zo scherp als groen.

Drogen en verwerken. Met name de smaak van de peper, en dus niet zozeer de hoeveelheid pit, is beroemd. Hiervoor worden de pepers vers gebruikt, maar nog vaker gedroogd en tot poeder verwerkt.

De smaak van Espelettepeper is richting het zoete, met een mix van rode paprika en rijpe tomaten.

Heerlijk aromatisch en een perfecte smaakmaker om in je voorraadkast te hebben. Gebruik het poeder zoals je bij cayennepeper en paprikapoeder zou doen, in combinatie met andere kruiden en specerijen of wrijf er een stukje vis of kip mee in. Ook lekker: roer een snuffje door een beetje mayonaise!

Piment d'Espelette is een stuk duurder dan 'gewone' zwarte peper en koop je bij de betere supermarkt en sommige speciaalzaakjes.



Het drogen van espelettepeper

pag. 6 Grappa: is een Italiaanse, gedistilleerde alcoholische drank, die oorspronkelijk vervaardigd werd uit distillatie van de restanten van de druiven na de wijnbereiding, dat wil zeggen: de vellen en de pitten. Oorspronkelijk was het een manier om de overtollige trosdruiven niet te hoeven weggooien aan het einde van het seizoen. Tegenwoordig zijn er echter veel stokerijen die alleen Grappa maken en waarbij de kwaliteit van Grappa voorop staat. De smaak van een Grappa, net zoals bij wijn, hangt af van het type druif, de kwaliteit ervan en de vaten waarin ze gerijpt wordt en het productieproces (continu of discontinu). Grappa heeft een alcoholpercentage tussen de 37,5% en 60%. De wet geeft hier enkel een vast minimumgehalte alcohol op, maar geen maximum. Om de drank zachter en zoeter te maken worden soms fruitsiropen, kruiden of zelfs truffel aan Grappa toegevoegd. Jonge Grappa wordt koud geserveerd, maar wordt soms ook toegevoegd aan koffie, voor een *caffè corretto* (een correcte koffie). Betere, oudere grappatypen worden op kamertemperatuur gedronken om de smaak beter gewaar te worden. Jongere Grappa's zijn, mits puur, helder als water, zoals bij jonge jenever ook het geval is. Oudere kunnen geel tot bruinig helder zijn, hetgeen vaak ook komt van de houten vaten waarop zij hebben gerijpt.

Een mooie oude Grappa kan naar krenten en rozijnen ruiken.



Grappa