



**Italiaans
maandmenu**



1^e Amuse:
3 x Bruschette



2^e Soep:
Papa con pomodoro e porro



3^e Tussengerecht:
Ravioli di margro



4^e Spoon:
Sgroppino



5^e Hoofdgerecht:
**Risotto con Caponatta e Pollo
all'arancia**



6^e Dessert:
Tiramisu tradizionale



1 - Amuse



3 x Bruschetta

wijnadvies: Villa Loren Pinot Grigio delle Venezie doc

2 - Soep



Papa con pomodoro e porro

wijnadvies:

3 - Tussengerecht



Ravioli di margro

wijnadvies: Altùris Pinot Grigio, Friuli dop

4 - Sroom



Sgroppino

wijnadvies:

5 - Hoofdgerecht



Risotto con Caponatta e Pollo all'arancia

wijnadvies: Andrian Pinot Noir Alto Adige doc

6 - Dessert



Tiramisu tradizionale

wijnadvies: Moscato d'Asti



1 AMUSE BRUSCHETTA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 2 stokbroden Extra vergine olijfolie 3 teentjes knoflook	1/ STOKBROOD Snijd van elk stokbrood schuine plakken, 42 in totaal. Pel de knoflook, wrijf deze fijn. Giet er bruschetta olie op en meng de knoflook erdoor met een kwast. Kwast de broodjes aan één kant in met de knoflookolie. De plakken met olie aan bovenkant naast elkaar op een bakmat op het rooster leggen. Voor serveren: plaats onder hete gril of salamander tot de bovenkant licht gekleurd is.
2/ 7 tomaat catering 3 teentjes knoflook Enkele blaadjes basilicum Extra vergine olijfolie Grof zeezout (naar smaak) Basilicum azijn	2/ VULLING 'POMODORE E BASILICO' Was en droog de tomaten. Snijd ze in vieren en verwijder het zaad. Snijd de tomaten in fijn brunoise. Pel de knoflook, snijd teentjes in de lengte door en verwijder de groene kern. Snijd knoflook ragfijn (niet persen). Snijd basilicum in heel dunne sliertjes. Meng alles goed door elkaar. Maal er zeezout over, meng er een flinke scheut olijfolie door en wat basilicum azijn. Zet apart tot serveren. Verdeel, vlak voor het uitserveren, het mengsel over de bruschetta
3/ 2 el gedroogde tomaat in olie 4 tl balsamicoazijn 4 el Extra vergine olijfolie Zout en peper 7 plakjes prosciutto crudo (Italiaanse rauwe ham) 75 gr. rucola 1 el pijnboompitten 4 el salsa Favola (rode pesto) stukje pecorino romano	3/ VULLING 'PROSCIUTTO E RUCOLA' 3/A DRESSING Snijd de gedroogde tomaten brunoise. Meng tomaat met de olijfolie en balsamicoazijn. Maal er peper en zout doorheen. Goed doorroeren. 3/B TOPPING Rooster de pijnboompitten goudkleurig in een droge koekenpan en laat ze afkoelen. Leg de plakjes ham naast elkaar op een snijplank en snijd ze met een scherp mes doormidden. Maak een bosje van 5/6 blaadjes rucola. Op elke plak ham een bosje rucola leggen. (om en om zodat het als de ham opgerold is aan beide kanten wat groen uitsteekt). Besprenkel elk bosje met 2 theelepels dressing en enkele pijnboompitten. Vervolgens de ham met de vulling losjes oprollen. Direct voor serveren: Besmeer elk broodje aan de geroosterde zijde met wat Salsa La Favola. Leg op elke bruschetta een ham rolletje. Schaaf er tenslotte de pecorino in grove krullen overheen.



4/

300 gr. kippenlevertjes
3 el Extra vergine olijfolie
1 teentje knoflook
5 blaadjes salie
½ citroen
droge witte wijn

peterselie
1 el kappertjes

4/ VULLING 'FEGATINO DI POLLO'

Hak de knoflook fijn. Hak de salie grof.
Maak de kippenlevertjes zorgvuldig schoon en dep ze droog met keukenpapier. Rasp de schil van de halve citroen.
LET OP ALLEEN HET GEEL!
Doe alle ingrediënten in en pan. Voeg zoveel wijn toe dat de levertjes net niet onder staan. Breng aan de kook. Zet daarna het vuur laag en laat het geheel zonder deksel zachtjes koken tot het vocht voor 2/3 deel ingekookt is. Roer tussendoor om.
Giet de kippenlevertjes af en bewaar het kookvocht. Pureer het mengsel met enkele eetlepels van het kookvocht in een keukenmachine of met een staafmixer. Voeg zo nodig extra kookvocht toe. Laat iets afkoelen.
Pluk de blaadjes van de peterselie en had ze fijn. Zet apart.
Serveren: Besmeer de bruschetta royaal met het mengsel en verdeel er tenslotte wat peterselie en enkele kappertjes over.

5/

5/ SERVEREN

Plaats op ieder bord van iedere 'vulling' één sneetje op een bord en serveer direct.





2 SOEP PAPA CON POMODORO E PORRO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 preien Olijfolie 1 kg pomodoro tomaten 1 tl peperoncini 5 groentebouillonblokjes 3 l water 2 takjes oregano	1/ SOEP Ontvel de tomaten en snijd deze in vieren. Tomaten besprenkelen met olie en verhitten in de oven (180° ± 45min). Doe deze in een soeppan met 3 l water en 5 groentebouillonblokjes laat dit 30 min zachtjes pruttelen. Haal van vuur en pureer met de staafmixer. Was de preien. Snijd ze in de lengte door vervolgens in smalle (halve) ringentjes. Doe de prei met een flinke scheut olijfolie in een royale koekenpan en bak zachtjes op middelhoog vuur gedurende 10 minuten. Voeg deze toe aan de tomatenbouillon met de peperoncini en oregano. Laat het 15 min zachtjes pruttelen. Gezien de hoeveelheid tomaten kan de soep zuur van smaak zijn. In dat geval basterdsuiker naar smaak toevoegen.
2/ 400 g oud brood (ciabatta)	2/ CROUTONS Snijd het brood in blokjes en besprenkel met wat olijfolie. Bak in een grillpan tot deze lekker knapperig zijn.
3/ 28 blaadjes basilicum	3/ SERVEREN Schep de soep in de soepkommen en strooi de broodblokjes in de soep. Garneer met een blaadje basilicum en (naar smaak) een klein scheutje olijfolie. 





4/

Ravioli pers



4/ RAVIOLI

Steek nu 14 x 3 (42) rondjes van 12 cm uit het deeg. (met de ravioli pers)

Leg nu een rondje in de ravioli pers en schep er met een theelepel een kleine hoopje vulling op. Strijk met een kwastje water rondom elk hoopje vulling. Vouw het dicht. Bestrooi de pasta licht met bloem. Leg nu de ravioli pakjes onder een vochtige theedoek (tegen uitdrogen).

5/

150 gr. boter
30 blaadjes salie
2 teentjes knoflook

5/ SAUS

Snij de salie blaadjes in dunne repen en pers de knoflook.

Voor serveren: Smelt de boter in een pannetje, voeg de salie en knoflook toe en laat de saus goed heet worden.

Let op de boter mag niet bruin worden

6/

Ravioli (van 4/)

6/ PASTA KOKEN

Breng in een extra grote pan ruim water aan de kook (altijd minimaal 1 l per 100 gram). Voeg als het water kookt 2 volle eetlepels grof zeezout toe (pas op, het water gaat even heel hard borrelen) en direct daarna de pasta. Breng het water snel weer aan de kook en roer de pasta voorzichtig met een spatel om, om plakken te voorkomen.

Kook de pasta in ± 4 minuten 'al dente' (beetgaar).

Proef om te bepalen wanneer de pasta gaar is.

Stort de gare pasta in een groot vergiet en laat kort uitlekken.

7/

100 gr. Parmezaanse kaas

7/

Verdeel de ravioli over de borden en verdeel er wat saus over.

Rasp er tenslotte wat Parmezaanse kaas over.

Serveer meteen uit.





4 SPOOM SCROPPINO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 6 citroenen 175 gr. suiker 600 ml water 2 eiwit	1/ CITROEN SORBET <i>Zet 14 hoge glazen in de vriezer</i> Rasp de schil van drie citroenen. Pers de 6 citroenen uit. Doe de suiker, het citroensap en rasp en het water in een steelpan. Verwarm het en blijf roeren tot de suiker opgelost. Breng vervolgens de siroop aan de kook en laat hem drie minuten goed doorkoken. Laat het vervolgens afkoelen. De eieren splitsen, vang het eiwit op in een kom die met citroensap is ingesmeerd. Klop met de mixer de eiwitten stijf tot je de kom kunt omkeren. Dit opgeklopte eiwit voorzichtig door het afgekoelde citroensap/siroop mengen. Draai voor uitserveren in ijsmachine een sorbetijs.
2/ 100 ml wodka 350 ml Prosecco Citroen rasp	2/ SERVEREN Mix de citroensorbet, de prosecco en wodka in de blender goed door elkaar. Giet de scroppino in de 14 ijskoude hoge glazen en strooi er wat geraspte citroenschil over. Serveer direct. 



5 HOOFDGERECHT RISOTTO CON CAPONATA E POLLO AL'ARANCIA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1½ l water 3 blokjes kippenbouillon 1 blokje groentebouillon	1/ BASISBOUILLON Breng 1½ liter water aan de kook en los de bouillonblokjes erin op. Zorg dat de bouillon tegen de kook aan blijft.
2/ 20 gr. boter 200 gr. doperwten 2 sjalotjes 1 el Parmezaan (rasp) Snufje nootmuskaat	2/ ERWTEN CREME Laat de erwtjes ontdooien. Pel de sjalotjes en hak ze fijn. Laat de boter smelten in een pan en doe de erwtjes erbij. Bak ze gedurende 2 minuten op matig vuur. Schep de helft van de erwtjes uit de pan en zet apart. Doe 1 soeplepel van de bouillon bij de erwtjes die nog in de pan zitten en laat ze, met deksel, ongeveer 5 minuten koken of tot ze zacht zijn. Laat dit mengsel iets afkoelen en voeg overige erwtten toe. Rasp er nootmuskaat over, voeg 1 el gemalen kaas en 1 el boter toe. Maal er een paar draaien peper over en pureer dit mengsel in de keukenmachine. Zet weg tot serveren.
3/ Basisbouillon (van 1/ 2 sjalotjes (fijn gesnipperd) Olijfolie 400 gr. arborio rijst 200 ml witte wijn 50 gr. boter zout 25 gr. Parmezaanse kaas	3/ VOORBEREIDING RISOTTO Meng in een ruime pan met dikke bodem 50 g boter, 2 el olijfolie, sjalotjes en wat zout. Zet dan pas de hittebron aan! Fruit ± 3 min. op laag vuur tot sjalotjes zacht en glazig zijn (niet bruin). Voeg de rijst toe, roer ± 2 min. tot de rijst rondom bedekt is met vet, en glanzend en transparant is geworden. <i>(Deze stap is van groot belang voor een goede risotto. De hitte en het vet zetten het zetmeel in de rijstkorrel in werking waardoor een romig eindresultaat gegarandeerd wordt).</i> Wanneer de rijst glanzend en transparant is voeg je de witte wijn toe. Kook onder voortdurend roeren tot de rijst al het vocht heeft opgenomen. Voeg een soeplepel bouillon toe en roer tot alles is opgenomen. Vervolgens weer een soeplepel bouillon enz. Zet het vuur niet te hoog, de rijst moet zachtjes pruttelen. Blijf vocht op deze manier toevoegen en blijf voortdurend roeren. Stop na 9 minuten het garingsproces haal de pan van het vuur. Voeg een soeplepel bouillon toe en leg er een deksel op. Zet het weg. Hou rest van bouillon apart tot verder gebruik. <u>Tegen het uitserveren:</u> Maak de risotto op klein vuur langzaam warm en roer af en toe door om aanbakken te voorkomen. Hervat het garingsproces en voeg, telkens een beetje bouillon toe tot de rijst gaar is.



	De risotto moet dik en romig zijn. Haal de pan van het vuur en roer nog 1 eetlepel boter toe en 1 eetlepel gemalen Parmezaanse kaas. Serveer direct
4/ 2 rode ui 2 aubergine 3 el olijfolie 1 rode paprika 1 gele paprika 1 groene paprika 3 tenen knoflook 2 el kappertjes 2 el balsamicoazijn Peper en zout	4/ CAPONATA Pel de ui en snijd in grove repen. Pel de knoflooktenen en snijd ze in heel dunne schijfjes. Halveer de (gewassen) paprika, verwijder zaadlijsten en snijd de paprika in grove repen. Was de aubergine en snijd ook die in niet te kleine reepjes. Doe de olie, de ui, knoflook, paprika en aubergine in een ruime ovenschaal. Giet er royaal olijfolie over en schep de groenten goed om. Zet de schaal in de voorverwarmde oven (180°C) en rooster de groenten in ongeveer 40-60 minuten gaar en zacht. Schep de groenten nu en dan om. Spoel de kappertjes in een zeefje onder stromend water goed af. Schep ze door de groenten en bak nog 5 minuten mee. Haal de schaal uit de oven. Sprengel er 2 el balsamicoazijn over en nog een paar scheuten lekkere olijfolie.
5/ 14 kippendijen met vel 4 sinaasappels (sap+rasp) 4 takjes rozemarijn 4 laurierblaadjes 4 uien (halve ringen) 2 tl peperoncine 3 el marmallatte d'arancia 3 el olijfolie 50 g boter 150 ml Marsalawijn 3 el ingelegde zwarte olijven zonder pit tijm peterselie	5/ POLLO ALL'ARANCIA Wrijf de kippendijen in met zout en peper. Rasp de sinaasappels en pers uit. Was de rozemarijn, pluk de naaldjes van de takjes. Pel de uien, halveer ze en snijd ze dan in heel dunne schijfjes. Verhit 3 eetlepels olijfolie samen met 50 gram boter in een grote braadpan of braadslee. Braad de kippendijen rondom aan in de hete olie/boter. Haal ze vervolgens uit de pan en zet apart. Bak de uien zachtjes in het bakvet van de kip. Voeg laurier, tijm, peterselie en rozemarijn toe en blus dit af met de Marsalawijn en het sinaasappelsap en rasp. Voeg een paar draaien zout toe, de peperoncini, olijven en de sinaasappeljam. Leg de kip weer terug in de pan en laat met het deksel op de pan op matig vuur 80 minuten zachtjes smoren of zet, afgedekt, in een voorverwarmde oven (180°C) gedurende minimaal 80 min. (liefst langer! Kan nooit te lang). Draai de kip zo nu en dan om.
6/ 75 gr. Parmezaanse kaas	6/ AFWERKEN RISOTTO Maak de risotto op klein vuur langzaam warm en roer af en toe door om aanbakken te voorkomen. De rijst moet 'al dente' zijn. Voeg, indien nodig, telkens een beetje bouillon toe. Serveer direct.



7/

7/ SERVEREN

Maak een bedje van de groenten waarop je de kip legt. Plaats een bolletje (met ijsknijper) risottorijst ernaast. Werk af met de erwten crème.





6 DESSERT TIRAMISU

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 200 ml slagroom 4 el fijne suiker 4 eieren ½ citroen 500 g mascarpone 300 gr. savoiardi (Italiaanse lange vingers) 200 ml sterke espressokoffie 100 ml amaretto likeur Cacaopoeder	1/ TIRAMISU <i>Zet 14 whiskyglazen in de vriezer.</i> Splits de eieren en zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Klop de slagroom met 1 el suiker stijf. Maak de kom van de mixer goed schoon en wrijf de wand vetvrij met de citroen. Klop de eiwitten helemaal stijf. Klop de eidooiers met de rest van de suiker op de hoogste stand crèmig. Spatel lepel voor lepel de mascarpone door het dooiermengsel en roer er vervolgens voorzichtig de slagroom en de eiwitten door. Meng de espresso met de amaretto en besprenkel de lange vingers hiermee. (niet te veel! Dus niet gieten maar sprenkelen m.b.v. een lepeltje). Verdeel de helft van de lange vingers, passend gesneden, over de bodem van de whiskyglazen. Verdeel een laag mascarponecrème over de koekbodem. Hierop weer een laag lange vingers en weer besprenkelen met koffie/likeurmengsel. Rest van de crème erover verdelen, gladstrijken en bestrooien met (weinig!) cacaopoeder. Laat minstens 1 uur in de koelkast opstijven (<i>lieft langer, kan heel goed dag tevoren gemaakt</i>).
2/ slagroom 14 glaasjes Amaretto (40 ml)	2/ SERVEREN Verdeel de tiramisu over de koude borden serveer er wat slagroom bij. Steek er een halve saviard in en serveer het met glaasje Amaretto. 



Cuisine Culinaire Nederland

Afdeling West Brabant

Met dank aan 3^e donderdag
Receptuur voor 14 personen

Augustus

2025