



Antipasti

groep Eddy

1. *Prosciutto insaccato*

Dun gesneden prosciutto, schijfjes Italiaanse salami (insaccato), olijven, zongedroogde tomaten, rucola, balsamico

Schik op een bordje, plakken prosciutto en schijven salami met rucola, olijven, tomaten en werk af met balsamicocreme.

2. *Asparagi alla Emiliana*

2kg asperges, 250g boter, Parmezaanse kaas (een blok om zelf te raspen)

Schil de asperges zorgvuldig. Kook ze in water met zout. Laat uitlekken, schik ze met de punten naar dezelfde kant op borden en bestrooi ze met de Parmezaanse kaas. Doe er zout en peper bij naar smaak. Giet de gesmolten boter over de punten en dien direct op.



Primo piatto : *Pesce alla Calabria*

groep Dirk

400g tonijn, 400g kabeljauw, 400g zalm, 1kg zeeschelpen, 500g inktvisringen, 1kg tomaten, 2courgettes, 4 uien, 4 teentjes knoflook, 4 takjes selder, 500g wortelen, 1l visfond, peterselie, tijm, peper, zout en 1kg pasta (farfale)

Spoel de vis onder de kraan en dep droog. Snij in stukken van 3 tot 4 cm. Spoel de zeeschelpen en laat uitlekken.



Pel de uien en het knoflook en hak fijn. Schraap de wortelen en snij in dunne schijfjes. Was de selder en courgettes en snij in kleine blokjes. Laat de tomaten in heet water schrikken, ontvel ze, snij doormidden haal de pitten er uit en snij in kleine blokjes.

Fruit in olijfolie de uien en knoflook. Voeg hier alle groenten bij behalve tomaten en courgettes. Laat kort bakken. Giet het visfond bij de groenten en laat ruim 20 minuten sudderen op laag vuur met deksel op de pan. (Start ondertussen de bereiding van de pasta.)

Voeg nu tijm, tomaat en courgette bij en laat nog eens 5 minuten sudderen. Doe de schelpen erbij en zet het vuur hoger. Na enkele minuten gaan de schelpen open. Gooi de niet geopende schelpen weg. Voeg nu de stukken vis in de pan en kruid met peper en zout. Laat alles nog een

viertal minuten koken. Verdeel de vis, de schelpen en de groenten over de borden en garneer met peterselie en dien op met pasta.

NB : pasta bereiden volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Secundo piatto : *Ossobuco alla Milanese, risotto allo zafferano*

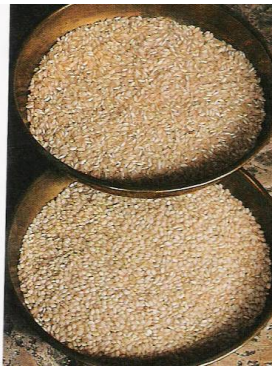
Ossobuco: 18 kalfsschenkels, 10 wortelen, 6 preien, 1 selder, 6 uien, 4 teentjes look, 2fleses witte wijn, 2kg tomaten(blik), peterselie, tijm, laurier, 2 citroenen, bloem, bouillon.



Laat de in dunne reepjes gesneden groenten, de tijm en de laurier zachtjes stoven (15 minuten) in de warme olie en een weinig water. Bestrooi met peper en zout. Kruid het vlees en wentel in de bloem(de truc met de zak!!).Laat goudbruin bakken in hete olie. Voeg het vlees bij de groenten samen met de tomaten, peterselie en witte wijn. Laat gedurende 1 tot 1,5uur op een zacht vuur stoven. Voeg zonodig vleesbouillon of wijn toe.

Schik het vlees op een schotel zodra het gaar is en overgiet met de saus en dien op met risotto allo zafferano en *gremolade* (een mengsel van fijngeraspte citroenschil, gehakte knoflook en peterselie).

Risotto: 350g rijst (*vialone-nano*), 4 el olijfolie, 85g boter, 1ui, 10 draadjes saffraan (of 1 a2 doosjes), 1,25 liter groentebouillon, Parmezaanse kaas



Voor je aan de risotto begint maak je de bouillon en hou hem kokend op het vuur, zodat het garingsproces van de risotto niet wordt onderbroken als je de bouillon toevoegt. Voor risotto allo zafferano voeg je de saffraan bij de bouillon

Fruit in een pan de fijngehakte ui in boter en olijfolie met de gewenste kruiden. Roer er de rijst door en zorg dat alle korrels met vet bedekt zijn. Begin dan de vloeistof toe te voegen. Voeg 15 minuten lang steeds een soeplepel tegelijk toe en roer voortdurend. Als de meeste bouillon gebruikt is proef dan de rijst. De rijst is gaar als de buitenkant zacht is en binnen nog steeds "beet" heeft. Voeg zonodig nog meer bouillon toe. Haal van het vuur voeg tenslotte wat boter en Parmezaanse kaas toe. De risotto moet nu romig glanzen.

NB: Deze hoeveelheid tweemaal(of 3x?) voor 18 personen.

Dessert : *limoncello torta di prugna*

groep Kamiel

Voor twee taarten: 2 vellen kruimeldeeg, geraspte schil en sap van 3 citroenen, 0,5l room, 150g amandelpoeder, 300g bastaardsuiker, 8 eieren, 150g boter, 12cl limoncello, 12 pruimen, poedersuiker.

Rol het deeg uit en bekleed hiermee een taartvorm met losse bodem (25cm). Oven voorverwarmen op 180°. Dek het deeg af met vetvrij papier en bak 15 min blind.(inprikken en eventueel met bonen verzwaren)

Doe de citroenschil, sap, room, amandelpoeder, suiker, eieren en gesmolten boter in een grote kom en klop tot een glad custardmengsel. Roer nu de limoncello erdoor.

Leg pruimen op de deegbodem en schenk het custardmengsel erover. Bak 20 tot 30 minuten tot de custard gestold is. Laat afkoelen en bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

