



## Antipasta: involtini di pesce spada

(gevulde zwaardvisrolletjes)

8 plakken zwaardvis van ong 1 cm dik en ong dezelfde vorm. 3el broodkruim, 8 zwarte olijven, ontpit en fijngehakt, mespunt oregano, 3el peterselie, 4el olijfolie, 600g tomatenpulp, peper, zout

Leg de plakken zwaardvis op elkaar en snijd ze op zo n manier bij dat ze allemaal dezelfde vorm hebben. Hak de afsnijdsels fijn.

Maak de vulling. Meng broodkruim, olijven, oregano, peterselie, afsnijdsels, zout en peper. Leg in het midden van elke plak wat vulling, rol ze op en zet ze met een tandenstoker vast. Verhit de olijfolie in een pan en bak de rolletjes op laag vuur ca. 5 minuten: het visvlees moet aan alle kanten gaar zijn.

Haal ze uit, de pan en houd ze apart.

Laat de tomaten in dezelfde pan 5 minuten pruttelen. Voeg zout naar smaak toe. leg de rolletjes weer in de pan en laat ze warm worden. Verwijder de tandenstokers en dien ze op.

## Primo piatto : Trio di pasta

groep Dirk

### PENNE QUATTRO FORMAGGI

INGREDIËNTEN (4 personen)

400 g penne rigate, 2 uien, 2 teentjes knoflook, 150 g mascarpone, 100 g cambodzola, 50 g pecorino, 50 g Grana Padano (parmazaan), 2 eetl. olijfolie, 1 dl droge witte wijn, 2 dl kippenbouillon, (1/2 blokje opgelost in 2 dl heet water), 1/4 bosje peterselie, peper en zout

**Vorbereiding:** snipper de uien en het knoflook. Hak peterselie fijn, snij cambodzola in blokjes, Schilfer de pecorino en de Grana Pandano.

**Bereiding:** Kook de penne gaar in licht gezouten water (tijd zie verpakking). Giet af. Verhit ondertussen de olijfolie in een kookpot en bak de uien en het knoflook glazig. Giet er de witte wijn en de kippenbouillon bij en laat 2, 3 min koken. Voeg de mascarpone, cambodzola en pecorino toe en roer voorzichtig tot alle kazen gesmolten zijn. Kruiden met peper en zout.

Verdeel de penne over de borden en lepel er de saus over. Bestrooi met parmazaan en peterselie.

### TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

**Ingredienten** (4pers) 400g tagliatelli, 60g parmazaanse kaas.

50g boter, 200g pancetta (spek), gemalen, 250g gemengd gehakt (varken, kalf), 1 grote wortel, 1 stengel selder, 1 ui, 1 glas rode wijn, 3 el tomatenpuree, beetje kippebouillon, peper, zout

Maak eerst de ragu. Verhit de boter in een grote pan. Voeg pancetta, wortel, selderij en ui toe en fruit alles zachtjes 10 minuten. Doe er al het gehakt bij en roer met een houten lepel om alle klontjes stuk te maken. Bak het vlees in ca. 15 minuten bruin, voeg de wijn toe en laat die een paar minuten borrelen om de alcohol te laten verdampen. Roer er een beetje bouillon door om te voorkomen dat het vlees aanbakt. Roer er de tomatenpuree door en verdun het mengsel met een paar eetlepels bouillon tot sausdikte. Laat het geheel minstens 1/2u pruttelen (lieft 1,5u!) en voeg meer bouillon toe als de saus te droog wordt. Doe datzelfde aan het einde van de kooktijd om de saus op dikte te brengen. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Kook de tagliatelli in kokend water al dente, giet ze af en roer ze goed door de saus. Dien ze met de kaas op.

### PESTO ALLA GENOVESE CON FARFALLE

**Ingredienten:** 400g farfalle, (4pers)

**Pesto:** 50g verse basilicum, 10g grof zeezout, 25g pijnboompitten, (geroosterd), 2 teentjes knoflook, 50g parmazaanse kaas, (of pecorino), 1,25dl olijfolie.

U kunt alle ingrediënten voor de pesto in een foodprocessor doen; dan bent u in een paar tellen klaar. Maar de smaak van echte pesto krijgt u alleen uit een vijzel. Doe **basilicum**, zout.

**pijnboompitten** en knoflook in een vijzel. Wrijf alles fijn (het zout versnelt dat proces). Laat een soort pulp ontstaan en voeg dan al wrijvend beetje bij beetje de kaas toe. Nu moet een dikke pasta zijn ontstaan. Voeg dan al **wrijvend** beetje bij beetje de olie toe en maak er een homogene massa van. Kook de *farfalle* in kokend water met zout *al dente*, giet ze af en bewaar 2 eetlepels van het kookvocht. Doe de pesto in een pan. verdun hem met het kookvocht en laat hem warm worden. Roer er de *farfalle* door en dien het gerecht direct op.

## Secundo piatto : Stinco di vitello ai mandorle (4 pers) groep Eddy

4 kalfsschenkels (± 1 kg) 250 g oesterzwammen, 200 g champignons, 4 wortelen, 2 appelen (jonagold), + 12 krielaardappelen, 1 ui, 2,5 dl droge witte wijn, 1,2 L kippenbouillon, (3 blokjes opgelost in 1,2 L heet water), 2 eetl. olijfolie, peper en zout  
voor de gremolata: 4 el amandelpoeder, 1 citroen, 1 teentje knoflook, 1 dl olijfolie, 2 el paneermeel, 4 takjes peterselie.



### VOORBEREIDING

Snij de wortelen in schijfjes van 1/2 cm. Hak de ui grof. Snij de appelen met schil in blokjes van 1 a 2 cm. Snij de champignons doormidden en scheur de oesterzwammen in reepjes van 1 a 2 cm. Pers het teentje knoflook en snipper de peterselie fijn. Rasp de citroenschil tot u 1 koffiei. raspjel hebt.

### BEREIDING

Verhit 2 eetl. olijfolie in een braadpan en kleur de kalfsschenkels aan beide zijden goudbruin. Kruid met peper en zout. Haal het vlees uit de pan en snij de vetnerven rond het been en rondom het vlees door, zodat

het tijdens het bakken niet opkrult. Schik het vlees in een braadslede.

Verdeel de wortelen, ui, appelen, champignons en oesterzwammen over de braadslede. Kruid met peper en zout. Dek de slede af met aluminiumfolie en zet koel weg. Maak de amandelgremolata: rooster het amandelpoeder en het paneermeel goudbruin zonder vetstof in een pan met antiaanbaklaag. Schep regelmatig om. Meng het knoflook, de peterselie, het citroenrasp en 1 dl olijfolie met het amandelpoeder en het paneermeel. Kruid met peper en zout. Leng indien nodig nog een beetje aan met olijfolie.

Schuif de braadslede in een op 180 °C voorverwarmde oven gedurende ± 1 u 15 mm. Schep de groenten regelmatig om zodat ze in de bouillon gaar worden.

### AFWERKING

Schik op elk bord een kalfsschenkel met wat groenten. Lepel er braad-vocht rond en verdeel wat amandelgremolata over het vlees. Geef er de rest van de gremolata apart bij.

## Dessert : *Torta di Fico* (4 personen)

groep Kamiel

2 grote, verse vijgen (160 g), vel bladerdeeg. : 4 diepe bakvormpjes 10cm

KARAMEL 275 g fijne suiker, 125 ml water, 40 g gepelde amandelen, geroosterd, 125 ml gezeefd sinaasappelsap 2 eetlepels water, MASCARPONECREME :125 ml room 200 g mascarpone

Vet vier diepe bakvormpjes van 10 cm doorsnede in. Leg in elk bakvormpje een deegplak, druk goed aan in de benedenranden en snijd af aan de bovenranden. Plaats de vormpjes op een ovenplaat en prik het deeg in met een vork. Bedek met bakpapier en vul met droge bonen of rijst. Bak ze 10 minuten in de oven bij 180-190°C. Verwijder het bakpapier en de bonen. Bak het deeg nog eens 10 minuten of tot het lichtbruin is. Laat afkoelen. Halveer de vijgen en snijd elke helft in drie partjes. Leg de gebakken taartvormpjes op dessertborden. Vul met mascarpone-crème. Beleg elk taartje met



in de karamel gedompelde partjes vijg en werk af met karameldraden. Schenk ten slotte warme sinaasappelsiroop rond de taartjes.

**Karamel** Bedek drie ovenschotels met aluminiumfolie.

Doe de suiker en het water in een kleine steelpan. Roer, zonder te laten koken, op een matig vuur tot de suiker oplost. Laat zonder deksel sudderen zonder te roeren, tot het mengsel goudbruin wordt. Neem de pan van het vuur. Dip de partjes vijg in de karamel en leg ze in een ovenschotel om op te stijven. Leg de noten in een andere ovenschotel en schenk er de helft van de resterende karamel over. Laat opstijven. Breek de amandelkaramel in stukken en hak fijn in de keukenmachine. Warm de resterende karamel voorzichtig op. Werk snel: dip een vork in de pan en druppel lange, dunne karameldraden in

de derde ovenschotel. Voeg ten slotte het sinaasappelsap en extra water toe aan de eventuele karamelresten in de pan en laat 5 minuten sudderen tot het mengsel stroperig wordt.

**Mascarponecrème** Klop de room stijf en schep er, in twee porties, de mascarpone en vervolgens de fijngehakte amandelkaramel door.