



ITALIANO BY SERGIO

22 Februari 2017

Aperitivo:

Aperol Spritz (Veneto)

Antipasto:

Bruschetta Bocconcini e Basilico (Campania)

Crostini ai Funghi (Toscana)

Primo Piatto:

Vitello Tonato (Piemonte)

Vino Rosso (Negroamaro – Puglia)

Secondo Piatto:

Risotto con Pesce (Lombardia)

Vino Bianco (Soave – Veneto)

Dolce:

Panna Cotta met vruchtensaus (Piemonte)

Espresso (Lombardia)



Aperitivo + Antipasto: groep Wim-Herre

Aperitivo: APEROL SPRITZ

Nodig (18 pers):

		aantal	
Aperol Spritz	Flessen	2	
Prosecco	Flessen	6	
Ijsblokken	Zakken	2	
Grote Appelsienen		2	

Vorbereiding:

- 40% Prosecco
- 30% bronwater
- 30% Aperol
- schijfje sinaasappel



Antipasto 1: BRUSCHETTA BOCCONCINI

Nodig (18 pers):

		aantal	
Ciabatta	Brood	3	
Goede Olijfolie	Fles	1	
Zongedroogde tomaten		225 gram	
Bocconcini	Mini Mozarella	500 gram	
Basilicum	blaadjes	300 gram	2 bussels
Zout			
Peper			

Vorbereiding: +/- 15'

- Grill de sneden ciabatta 2-3 minuten aan elke kant
- Bestrijk de plakken daarna met olijfolie, spreid de zongedroogde tomatenpuree erover uit
- leg de plakjes bocconcini en de basilicumblaadjes (naar wens heel gelaten of in reepjes) er bovenop.



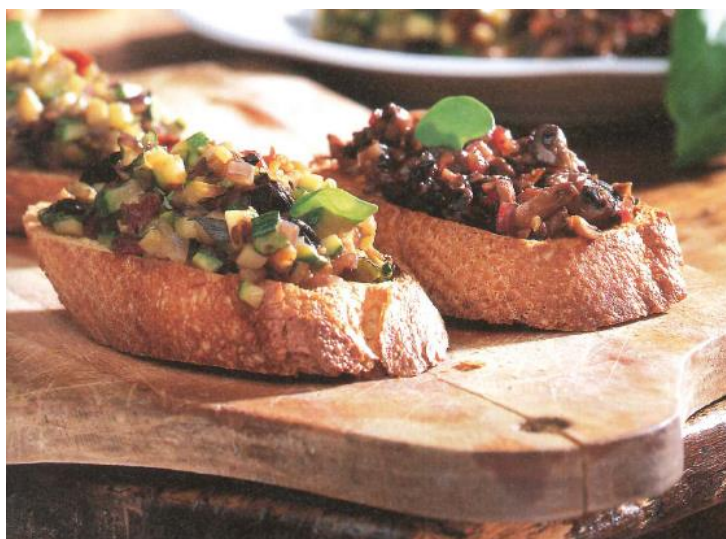
Antipasto 2: + CROSTINI ai FUNGHI

Nodig (18 pers):

		aantal	
Champignons	Bruine	1,6 kg	
Uien	kleine	3	
Knoflook	Bol	1	
Salie	Verse		1 busse
Aceto Balsamico Crème	Flesje	1	geen azijn
Tijm	blaadjes		1 busse
Zout			
Peper			
Ciabatta	Brood	3	

Vorbereiding: +/- 20'

- De paddenstoelen schoonmaken en fijnhakken. De ui en de knoflook pellen en fijnsnijden.
- De olie in een pannetje verwarmen en daarin de ui en de knoflook goudbruin bakken. De champignons en de salie toevoegen en bij hoge temperatuur goed bakken tot er geen vocht meer over is. De azijn toevoegen en laten inkoken. De tijm toevoegen en alles met peper en zout op smaak afmaken.
- Tegelijk het brood licht roosteren in de broodrooster of 5 minuten in de oven bij 200°C (hetelucht 180°C)
- De champignons nog warm op het brood leggen en serveren.



Primo Piatto: groep Eddy

VITELLO TONATO

Nodig (18 pers):

		Aantal
2.250 Kg Plakjes kalfsvlees		
180 cl Tonijnsaus* (zie lager)		
13 eetlepels appelkappers		
225 gr Rucola		
90 kleine blaadjes basilicum		
Zwarte peper van de molen		
Fleur de sel		
4 citroenen		
14 eetlepels olijfolie		
5 mespuntjes gegerste knoflook		
5 eetlepels balsamico-azijn		
18 sneetjes vers zuurdesem brood		
*180 cl Tonijnsaus		
Tonijn	Uit blik in eigen nat	900 gr
Kappertjes	Gewone	4 Eetlepels
Zoute Ansjovis	Filets	13
Citroenen		5
Zelfgemaakte Mayonaise		
	Eieren	6
	Arachide-Olie	1 ltr
	Mosterd	
	Peper	
	Zout	
	Citroen	1

Voorbereiding: +/- 30'-45'

- Kalfsvlees: is reeds bereid en in plakjes gesneden
- 180 cl Tonijnsaus:
 - Laat de tonijn uitdruppen in een vergiet.
 - Mix de tonijn met de kappertjes, het sap van 1 citroen en de ansjovis in de blender tot je een homogene massa hebt.
 - Voeg de mayonaise toe en mix kort
 - Breng op smaak met zwarte peper van de molen en fleur de sel.

Uitvoering:

- Smeer een schaal/bord rijkelijk in met de tonijnsaus.
- Beleg met de plakjes kalfsvlees.
- Besprenkel met wat extra saus.
- Werk af met appelkappers, rucola, basilicum, zwarte peper van de molen, fleur de sel en citroen rasp (zeste).
- Meng de olijfolie met de knoflook, balsamico-azijn en wat zwarte peper van de molen en doe in een afzonderlijk kommetje.
- Serveer met vers zuurdesembrood besprenkeld met olijfolie





RISOTTO con PESCE

Nodig (18 pers):

	Aantal	
Olijfolie		
9 gesnipperde sjalotten		
750 gr risottorijst		
4,5 dl witte wijn (Soave)		
2,5 ltr kippebouillon		
3 kg gefileerde Rode Poon		
4 mespuntjes geperste knoflook		
Zwarte peper van de molen		
Zeezout		
90 cl vers tomatensap		
500 gr geraspte parmezaan		
225 gr gezouten boter		
9 eetlepels opgeklopte room (GEEN Cuisinerroom)		
9 eetlepels kruip-peterselie		
4 citroenen		
90 blaadjes (gefrituurde) bladpeterselie		
90 blaadjes (gefrituurde) basilicum		
2,25 dl Olie van Peterselie*:		
bladpeterselie	2,25 bos	2 bussels
knoflook	5 gepelde teentjes	
Biologische olijfolie	90 cl	

Vorbereiding: +/- 30'-60'

• *** Olie van peterselie:**

- Verwijder de stelen van de peterselie.
- Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde massa
- Zeef daarna zodat je een mooie groene olie hebt

• **Gerecht:**

○ DEEL 1 a

- Verwarm een scheut olijfolie in een ruime kookpot en stoof de sjalot en knoflook aan
- Voeg de risottorijst toe (voeg indien nodig nog wat olijfolie toe)
- Bak de risottorijst tot hij mooi glazig is
- Blus met de witte wijn (Soave) en laat volledig verdampen.
- Voeg warme kippenbouillon toe zodat de rijst net onderstaat en laat op een zacht vuurtje de bouillon in **de rijst** trekken (herhaal dit tot de rijst zo goed als gaar is).

○ DEEL 2

- Bak ondertussen in een andere pan de rode poon (al dan niet in kleine stukjes) zeer kort aan in hete olijfolie met een beetje geperste knoflook.
- Kruid et zwarte peper van de molen en zeezout
- en zet opzij.

○ DEEL 1 b

- Giet het tomatensap bij **de rijst** en laat volledig intrekken
- Rasp de parmezaan over de rijst en meng grondig (Hou nog een stukje apart voor de afwerking)

- Voeg de boter en de opgeklopte room toe, samen met wat extra zwarte peper van de molen

- Blijf roeren !

- Werk af met de **olie van peterselie** , citroenzeste en de gefrituurde blaadjes bladpeterselie en basilicum

Presentatie:

- Eerst – op een bord - een spiegeltje maken met de peterselieolie.
- Daar een stuk vis op
- Over de vis drie kleine pollepels risotto draperen.
- Afwerken met parmezaanschilders, enkele blaadjes verse basilicum en bladpeterselie;
- Peper van de molen vanop een hoogte over het bord strooien.



PANNA COTTA met Vruchtensaus

Nodig (18 pers):

		Aantal
2 kg room		
4 mespunten gemalen vanille		
8 eetlepels suiker		
4 afgestreken theelepels Agar-Agar		
Voor de vruchtensaus:		
800 gr sappige vruchten	Frambozen	
	Bramen	
	Bosbessen	
	Aardbeien	
Voor het garneren:		
Pepermunt	Enkele blaadjes	
	Bramen	
	Bosbessen	
	Aardbeien	

Vorbereiding: +/- 1u15-1u30' (waarvan 1u afkoelen)

- **Deel 1 (Panna Cotta)**
 - **Roomsaus**
 - de room met de vanille en de suiker ondereen mengen
 - 8-10 minuten laten pruttelen in een pannetje
 - af en toe roeren
 - **agar-agar:**
 - de agar-agar in 2-3 eetlepels water oplossen
 - door de **Roomsaus** roeren en 2-3 minuutjes zacht laten koken
 - **Panna Cotta**
 - Het mengsel (agar-agar en roomsaus) in een met koud water omgespoelde schaal of in kleine vormpjes gieten
 - Minsten 1 u laten afkoelen en stijf laetn worden
- **Deel 2 (Vruchtensaus):**
 - Het fruit wassen, schoonmaken
 - evt schillen
 - met suiker naar behoefte pureren

Uitvoering:

- De schaal of vormpjes even in heet water dompelen
- De panna cotta in de schaal/vormpjes gieten/storten
- Samen met de vruchtensaus op een bordje doen
- Met de groene blaadjes garneren en opdienen



ESPRESSO

Nodig (18 pers):

		Aantal
18 espressotabs		

