

April 2025

Menu Cuisine Culinaire Apeldoorn april 2025

Antipasti:

Tarte Tartin Di Melanzane E Pomodoro

**

Primo:

Gamba piselli e ravioli

**

Primo:

Guancia di vitello, risotto e carota

**

Secondo:

Cannolini alla coda alla vaccinara

**

Dolci:

Mela al cioccolato e grappa

Tarte Tartin Di Melanzane E Pomodoro

Ingrediënten

3 aubergine
36 cherrytomaatjes
150 gr kristalsuiker
250 gr boter
zout
3 tl chilivlokken
1 blikje tomatenpuree
200 gr parmezaan
3 mozzarella bollen
6 plakjes bladerdeeg ontdooid
Focaccia,
750 gr. Bloem
Zout en peper
1.5 zakje gedroogde gist (10.5 gr.)
9 el olijfolie (plus extra)
Grof zeezout
450 ml lauwwarme water

Bereidingswijze

Wijn

Terre di Chieti Pecorino €10,95

De wijn heeft een intense strogele kleur en aangename citrustonen in de neus. De wijn is sappig met lekkere verfrissende zuren. Ik denk dat het gerecht de frisse tonen ook een beetje nodig heeft. Het gerecht is best vol en rijk van smaak en ik denk dat de frisheid van de wijn goed tegengewicht geeft.

Begin direct met de Focaccia ivm rijstijd.

Bereiding;

Meng de bloem met 1.5 tl zout en de gedroogde gist. Meng er 6 el. Olijfolie doorheen tot het de structuur van broodkruim heeft. Voeg ca, 450 ml lauwwarm water toe en kneed het geheel tot een soepel deeg. Doe het in een kom en dek het af, laat het deeg ca. 1 uur rijzen op een warme plaats. Kneed het deeg kort door. Rol het deeg plat uit op een met ingevette bakplaat. Laat het deeg nogmaals ca. 20 min. Rijzen op een warme plaats.

Verwarm de oven voor 225 graden Celsius (hete lucht oven). Druk met de vingertoppen kuiltjes in het deeg. Druppel 1 el. Olijfolie over het deeg en bestrooi het met peper en grof zeezout. Bak de focaccia in de oven ca. 20 minuten goudbruin.

Snijd de aubergines in ronde plakken van een ½ centimeter dik. Bestrooi royaal met zout, leg er een snijplank op en daarop iets zwaars, bijvoorbeeld een gietijzeren pan of een grote vijzel. Laat minstens 45 minuten staan. Dep de plakken daarna goed droog. Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de cherrytomaatjes en bestrooi ze met zout. Leg ze met de snijkant naar boven in een grote ovenschaal of op een bakplaat en rooster ze 45 minuten in de oven. Neem uit de oven en laat enigszins afkoelen.

Smelt voor de karamel de suiker op laag vuur in een pan met dikke bodem (voeg eventueel een theelepel water toe zodat de suiker langzaam smelt). Roer niet meer op het moment dat de suiker

kookt en bubbelt en laat karamelkleurig worden. Voeg de boter in blokjes toe en laat smelten. Voeg het zout en de chilivlokken toe en roer van het vuur af de tomatenpuree erdoor. Verdeel de karamel over 3 vuurvaste schaaltes (diameter tussen de 20 tot 25 centimeter). Leg er dakpansgewijs de aubergineplakken in. Bestrooi met 2 eetlepels geraspte Parmezaan. Snijd de mozzarella in plakjes en laat uitlekken op keukenpapier en dep goed droog. Verdeel over de 3 schalen
Leg de cherrytomaatjes met de snijkant naar beneden in de schalen. Leg in elk vormpje een plak bladerdeeg, stop het aan de zijkanten in. Schuif in de oven en bak nog 30 minuten. Snijd eventueel los en stort op een groot bord. Rasp er met een fijne rasp royaal Parmezaan over en presenteer de grote borden op de tafel.

Presentatie

Dek kleine bordjes met bestek en schep aan tafel de tarte tarin op de bordjes. Eet het smakelijk met focaccia.



Gamba piselli e ravioli

Ingrediënten

Spagetti van snijbonen

400 gr. Snijbonen

ijswater.

Ravioli

16 gr. Inktvisinkt

400 gr. Meel typo 00

3 Eieren

Vulling

12 gamba's

1 limoe

1 rode peper

Bisque

3 potten kreeftenfond

Sansa olijfolie

1 venkelknol

3 stengels bleekselderij

1 winterpenen

2 uien

4 knoflooktenen

4 laurierblaadjes

12 gr. Venkelzaad

1 blikje tomatenpuree

60 ml. Kookcognac

150 ml droge wittewijn

Grof zout en peper

Affilla olie

Twee bakjes Affilla cress

150 ml. Zonnebloemolie

Doperwten crème

250 gram doperwten (diepvries)

1. Eiwit

18 ml. Sushi azijn

24 gr. Yoghurt

Affilla olie (zie recept)

Peper

Zout.

Gamba

12 gamba's

100 gr. Bloem

2 gr zout

2 gr. Paprikapoeder

2 gr zwarte peper

1 ei

Panko broodkruimels

Zonnebloemolie
Garnituur
Peper, Zout
36 Mini cherry tomaten op steel
Sansa olijfolie

Bereidingswijze

Wijn

Ilauri Cerasuolo d'Abruzzo €8,95

Ik vind gamba's altijd heel mooi combineren met rosé. Het lichtzoetige van de gamba matched mooi met de Cerasuolo uit de Abruzzes. De wijn gaat ook goed mee de groente tinten in het gerecht zoals de snijbonen. Ik denk al met al een hele interessante combi.

Spaghetti van snijbonen

Leg 3 snijbonen met de zijkant tegen elkaar en snij met een dunschiller lange repen van de snijbonen en herhaal dit. Blancheer de repen een halve minuut in licht gezouten water. Dompel daarna even in ijswater. Laat uitlekken en reserveer.

Ravioli

Maak volgens basisreceptuur pastadeeg. Meng de inktvisinkt gelijk bij het mengen door het deeg. Rol met behulp van de pastamachine pastavellen van de zwarte pasta. Steek 24 cirkels uit met een ring van 9 cm.

Vulling.

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal Reserveer de schalen voor de bisque. Snij de gamba's fijn. Rasp de meloen. Snij de rode peper erg fijn Meng de fijngesneden gamba's, de limoen zeste en de rode peper. Leg 12 cirkels pastadeeg klaar en lepel de vulling er in het midden op. Leg een tweede ring pastadeeg erop en druk goed aan met een vork

Bisque.

Maal de schalen van de gamba's grof. Verhit een scheut olijfolie en bak de gemalen gamba's Snij de venkel, bleekselderij, bospeen en ui in klein stukken en fruit dit samen met de gebakken gamba. Voeg tomatenpuree, laurierblaadjes en venkelzaad toe. Snij de knoflook klein. Voeg de knoflook toe en bak mee. Blus af met witte wijn en een scheut Cognac. Zet het vuur laag. Schenk de kreeftenfond erbij. Laat de soep op een zacht vuur 1 uur trekken, tegen de kook aan. Zeef de soep of passeer door een doek Breng op smaak met peper en zout.

Affilla olie.

Blancheer de Affilla cress kort in licht gezouten water. Dep de cress zorgvuldig droog. Voeg de cress en de zonnebloemolie in een blender en meng goed. Passer het vocht door een passeerdoeken laat uitlekken. Reserveer 60 gr. Affilla olie voor presentatie.

Doperwten crème

Meng alle ingrediënten met elkaar behalve de olie. Voeg de Affilla olie in een dunne straal toe. Breng op smaak met peper en zout.

Gamba

Maak de gamba's schoon. Voeg de bloem, zout, paprikapoeder en zwarte peper samen. Kluts de eieren. Zet de panko klaar. Haal de gamba's door het bloemmengsel, daarna door het geklutste ei en vervolgens door de panko broodkruimels. Verhit de zonnebloemolie in een pan naar 180 gr.Celsius. Bak de gamba's.

Presentatie

Plaats de tomaten kort onder in de warmhoudkast. Besprenkel met wat olijfolie en peper en zout. Verwarm de snijbonen met wat water. Gaar de ravioli in 2-3 minuten in ruim gezouten, kokend water tot deze gaat drijven. Dresseer de snijbonen spaghetti in het bord. Druppel daar wat bisque omheen. Plaats de ravioli op de snijbonen spaghetti. Spuit wat doperwten crème op en rondom de ravioli.

Verdeel wat tomaten over het bord. Plaats een gefrituurde garnaal op de pasta.



Guancia di vitello, risotto e carota

Ingrediënten

Kalfswang

6 grote of 12 kleine kalfswangen

1 winterwortel

3 uien

150 gr. Knolselderij

2 tenen knoflook

5 takjes tijm

300 ml. Rode wijn

2 potten runderfond

100 gr tomatenpuree

230 gr boter

Peper en zout

Jus met kruiden

180 ml. Rode wijn

2 potten runderfond

4 kruidnagel

6 peperkorrels

1 bl. Laurier

2 takjes tijm

Kookvocht van de kalfswang bereiding

Boter

Wortelharten

4 grote winterwortels

60 gr verse gember

Boter Peper Zout

IJswater

Risotto

3 sjalot

2 tn. Knoflook

100 ml. Zonnebloemolie

250 gr. Risottorijst

750 ml wortelsap

120 gr. Boter

Aardappel

3 aardappels

180 gr boter

Zout

Spruiten

36 spruiten

Peper Zout

Nootmuskaat

Garnituur.

Sansa olijfolie

Bereidingswijze

Wijn

Contrade Negroamaro €10,95

Ondanks dat de wijn vol in het fruit zit wordt deze niet zwaar. Ik vind het een ideale “tussengerecht wijn”. De rood fruit tinten in de wijn zijn een mooie brug naar het gerecht. Het gerecht is ook best aan de rijke kant, dus ik denk dat een wat vollere wijn ook mooi combineert.

Kalfswang,

Verwijder overtollig vet en vliezen van de kalfswangen. Reserveer afsnijdsels voor de jus. Snij de wortel, knolselderij, ui en de knoflook fijn en zweet aan in een pan met wat boter. Voeg de tomatenpuree toe om te ontzuren. Haal de groenten uit de pan, kruid de kalfswangen met peper en zout en bak deze op een hoog vuur in boter. Plaats de groenten en kalfswangen in de snelkookpan. Blus af met de rode wijn en de runderbouillon. Voeg de tijm toe. Breng het aan de kook en laat het vlees 1 uur zachtjes stoven. Laat de kalfswangen afkoelen en passeer de fond voor de jus.

Jus met kruiden

Snij de afsnijdsels van de kalfswangen klein en bak deze aan in een pan. Voeg de rode wijn, kruidnagel, peperkorrels, laurier en tijm toe. Reduceer tot de helft. Voeg het kookvocht en runderbouillon toe en reduceer nogmaals tot de helft. Zeef de saus en reduceer tot sausdikte. Monteer eventueel met boter.

Wortelharten

Schil de winterwortel. Kook de wortels zo'n 7 minuten, afhankelijk van de dikte, en koel direct terug in ijswater. Snij de wortels over de lengte in tot je het hart bereikt.

Houdt het hart heel en verwijder de buitenzijde en gebruik die voor de puree. Kook de wortelharten verder gaar en reserveer.

Wortelpuree

Maak de gember schoon. Kook de resten winterwortel met de gember verder gaar. Draai er puree van met wat boter. Maak op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitzak.

Risotto

Snipper de sjalot, hak de knoflook fijn. Fruit de sjalot en knoflook in de olie. Voeg de risottorijst toe en fruit mee totdat de korrels glazig zijn. Voeg in delen het wortelsap toe, regelmatig blijven roeren.

Maak de risotto af met boter, peper en zout.

Aardappel

Snij de aardappelen in fijne brunoise. Was de aardappelstukjes en droog deze. Clarifeer de boter. Bak de aardappeltjes in de geclarifeerde boter tot knapperige kaantjes. Breng het op smaak met zout.

Spruiten

Snij mooie blaadjes los. Halveer de spruiten. Blancheer de losse blaadjes en de halve spruiten in licht gezouten water. Kruid met peper, zout en nootmuskaat

Presentatie

Bloem de kalfswangen en bak deze warm. Snij de wortelharten in model en wrijf deze in met olijfolie. Brand de wortelharten met een gasbrander. Dresseer de wortelpuree in sommige spruitblaadjes. Dresseer ook wat lege spruitblaadjes op het bord. Leg de kalfswang uit het midden op het bord. Leg de wortelrisotto naast de kalfswang. Dresseer de wortelharten naast de risotto. Dresseer de halve spruiten rondom de kalfswang. Dresseer de aardappelkaantjes over het bord.



Cannolini alla coda alla vaccinara

Ingrediënten

1,5 kg ossenstaart, in stukken
1 uien fijngehakt
4 stengels selder, fijngehakt
1,5 wortels fijngehakt
0,5 rode chilipeper, fijngehakt
50 gr lardo, in kleine blokjes
200 gr kerstomaten
400 ml rode wijn
400 ml Lacroix fond
1 el tomatenpuree
1,5 takjes tijm
0,5 el cacao-poeder
150 gr Parmezaanse kaas
4 el paneermeel
50 ml room
olijfolie peper – zout
Voor het pastadeeg
400 gr semola bloem
4 eieren
1 eigeel
3 eigeel voor insmeren
Voor de beurre noisette van kastanjes en hazelnoten:
6 kastanje
75 gr hazelnoten
100 gr boter voor de saus van eekhoorntjesbrood
300 gr eekhoorntjesbrood, in grove stukken
1 tenen look
250 ml water
0,5 potje gevogeltesfond
peper - zout olijfolie
Voor de afwerking
Enkele blaadjes peterselie
gezouten harde ricotta
zwarte truffel (indien betaalbaar....)

Bereidingswijze

Wijn

Polvanera Primitivo €13,50

Deze Primitivo is meer dan alleen gestoofd rood fruit. Er komen ook lekkere kruidige tinten als zoethout naar voren. En een haast eucalyptische frisheid. Deze wijn is perfect voor dit type stoofgerechten.

Bak de stukken ossenstaart in een scheut olijfolie in een grote pot op het vuur aan. Haal de stukken vlees uit de pot en hou even opzij. Bak in dezelfde pot nu de lardo, de ui, de selder, de wortel, de

chilipeper en de tomaten aan. Voeg de stukken ossenstaart opnieuw toe en overgiet het geheel met de rode wijn en de rundsfond. Breng aan de kook en doe er nog de tomatenpuree, de tijm en het cacao-poeder bij. Laat sudderen gedurende 1,5 à 2 uur. Maak ondertussen de pasta. Meng in een keukenrobot de bloem, de eieren en het eigeel (gebruik de deeghaak). Kneed daarna nog even verder met de hand op het aanrecht. Pak het deeg in met vershoudfolie en laat een half uurtje rusten op kamertemperatuur. Maak met een mesje inkepingen in de kastanjes. Leg ze in een ovenbestendige schaal en zet in de oven op 150 graden gedurende 30 à 35 minuten. Doe de hazelnoten in een andere ovenbestendige schaal en zet deze gedurende 10 minuten in dezelfde oven. Neem een steelpannetje en smelt hier de boter in. Schud af en toe de kastanjes en hazelnoten eens op. Laat de boter op het vuur staan tot deze schuimt en lichtjes bruin wordt. Haal de hazelnoten uit de oven en hak ze fijn. Pel ook de kastanjes en hak fijn. Roer beiden daarna onder de beurre noisette. Haal de gare stukken ossenstaart uit de kookpot en pluk ze in kleine stukken. Zeef de saus en houd warm. Doe de geplukte ossenstaart samen met de geraspte Parmezaanse kaas, het paneermeel, de room, peper en zout in een blender en mix fijn. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur en bak er de tenen look samen met het eekhoortjesbrood in aan. Kruid met peper en zout. Voeg het water toe en laat het geheel lichtjes inkoken.

Rol het pastadeeg uit en maak lange pastavellen door het deeg enkele keren door het pasta-opzetstuk van de keukenrobot te halen. Doe de vulling van ossenstaart in een spuitzak. Spuit horizontaal een lange strook van de vulling in het midden van de pastavellen. Bestrijk de pasta nu links en rechts van de vulling met losgeklopt eigeel. Rol vervolgens op tot lange cannelloni en snijd deze vervolgens in kleinere stukken. Duw de zijanten dicht zodat de vulling tijdens het koken niet uit de pasta komt. Laat de cannelloni garen in de jus van eekhoortjesbrood op het vuur. (en als je niet genoeg vocht heb kun je het ook in de stoomoven garen)

Presentatie

Snijd de peterselie fijn en strooi deze over de pasta in de pan. Verdeel de cannelloni en de jus van eekhoortjesbrood over bordjes. Lepel er wat de beurre noisette en wat saus van ossenstaart over. Werk nog af met geraspte ricotta en truffel.



Mela al cioccolato e grappa

Ingrediënten

Venkelmousse

15 gram venkelzaad

3 vanillestokjes (eventueel te vervangen door aroma)

150 ml melk

120 ml Pernod

6 blaadjes gelatine, geweekt in water

6 eierdooiers

6 eiwitten

50 gram suiker

300 ml room

Appeltjes

12 grote Elstar appels, meer indien kleine appels

30 gram boter

Pocheervocht

3 dl witte wijn

150 ml grappa

6 anijssterren

1 vanillestokje (eventueel te vervangen door aroma)

3 kaneelstokje

150 gram suiker

Appelgelei

200 ml appelsap

100 gram suiker

1 blaadje gelatine

Vin Santo ijs:

300 ml Vin Santo (Toscaanse dessertwijn)*

300 ml room

150 ml melk

150 gram suiker

5 eierdooiers

Mag ook een Passito di Pantelleria zijn of een recioto di Soave

Chocoladekorstdeeg

210 gram zachte boter

30 gram patentbloem

270 gram patentbloem

30 gram cacao poeder

3 gram zout

60 gram koude boter, in blokjes

200 ml ijswater

Bereidingswijze

Wijn

Geografico Vin Santo €21,00

Dit is een 1 op 1 match naar mijn mening. Ook in het gerecht wordt al Vin Santo gebruikt dus logisch

om dit ook in de wijnkeuze terug te laten komen.

Venkelmousse

Laat het venkelzaad en het vanillestokje 10 minuten in de warme melk trekken. Passeer de melk door een zeef en roer er de Pernod door. Laat er de gelatine in smelten. Klop de eierdooiers goed los met de suiker. Verhit het melk-pernodmengsel en roer dat door de losgeklopte eierdooiers. Deze zullen door de hitte gaar worden. Laat deze 'anglaise' afkoelen. Klop de room stijf. Klop de eiwitten met wat suiker tot een stevig schuim. Spatel er de afgekoelde anglaise door en spatel deze massa weer door de room. Laat de mousse opstijven in de koelkast.

Pocheervocht

Breng alle ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes trekken. Schep bolletjes uit de geschildte appels uit met een parisienneboor. Bak de appelbolletjes licht in de boter zonder te bruinen en blus ze af met het pocheervocht. Laat de balletjes in het vocht afkoelen.

Appelgelei

Breng het appelsap met de suiker aan de kook en los er het geweekte gelatineblaadje in op. Laat de gelei afkoelen.

Vin Santo ijs

Laat de Vin Santo tot de helft inkoken. Voeg de rest van de ingrediënten toe en verwarm de massa tot 75 C, tot hij dikker wordt. Draai er in een ijsmachine ijs van.

Chocoladekorstdeeg

Meng de zachte boter met de 30 gram bloem en houd dit mengsel apart. Maak een deeg met de overige ingrediënten en rol het deeg op een goed bestoven werkvlak uit tot een vierkante plak. Leg het zachte boter/bloemmengsel erop en vouw de plak deeg dubbel. Rol het deeg uit tot 2cm dikte. Vouw de uiteinden naar elkaar toe en vouw de plak nog een keer dubbel. Rol die weer uit tot een lange plak van 2 cm dik. Herhaal dit toernereren nog 5 keer en laat het deeg dan minstens een uur rusten in de koelkast. Rol de plak deeg daarna uit tot 1 mm dikte en bak de plak deeg onder druk 15 minuten af op 200 gr C. Snijd er na het afkoelen plakjes van 10 x 4 cm van (3 plakjes per couvert).

Presentatie

Begin met een plak van het chocoladekorstdeeg. Leg hierop 12 kleine dotjes (2 x 6) van de venkelmousse en daarop 10 (2 x 5) appelbolletjes. Daarop een plakje korstdeeg en vervolgens nog een keer de mousse en bolletjes. Tot slot een plak kostdeeg bovenop. Bestrooi het bovenste plakje eventueel licht met poedersuiker voordat het geplaatst wordt. Afwerken met het ijs en de appelgelei.