

November 2017

Extended Italian

Spaghetti

(Tartaar van rund met peterseliecrème, oude kaas en sojaspaghetti)

Ravioli

(Reuzen ravioli met verrassing)

Risotto

(Zwarte risotto met pesto, inktvis en coquilles)

Gnocchi

(Gelakte Varkenshaas, sjalotten compote, gnocchi, cantharellen en morieljes saus)

Cannelloni

(Cannelloni van mango met kruidnagelcrème wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille)

Tartaar van rund met peterseliecrème, oude kaas en sojaspaghetti

Ingrediënten

600 gr longhaas
100 gr Hollandse oude brokkelkaas
bakje Borage Cress
bakje Shiso purper
mayonaise
peper en zout
1 bosje radijs
2 dl crème fraîche
6 sjalotje
0,5 dl aceto balsamico
2,5 dl hojiblanca
Peterselie crème:
2 bos peterselie
peper en zout
150 gr crème fraîche
2 eetlepel mayonaise: zonnebloemolie, 1 eigeel, 1 tl mosterd, 1 tl azijn
Spaghetti soja:
1 dl soja
1 dl water
1 dl vintage soja
4 gr agar agar
spuit met slangetje

Bereidingswijze

Peterselie crème:

Kook de geplukte peterselie gaar in licht gezout water, spoel het daarna koud en blender het fijn met weinig water. Vermeng een deel met de crème fraîche en de mayonaise en breng het op smaak met peper en zout totdat er een frisse peterselie crème ontstaat.

Spaghetti soja:

Voeg alles bij elkaar en kook het zeer kort, waarna je het door middel van een grote injectiespuit in een brommerslangetje spuit.

Laat dit hard worden, vul vervolgens de injectiespuit met water en druk zo de soja gelei uit het brommerslangetje.

Snijd het rundvlees zeer fijn en breng het op smaak met crème fraîche, mayonaise, zout, peper en geblancheerde sjalot totdat het smeuïg en smaakvol wordt.

Presentatie

Trek op het bord een streep van de peterselie crème, leg hier en daar kleine hoopjes van de rundertartaar en kleed het gerecht aan met de cultuurplantjes, plakjes radijs, soja spaghetti en de oude Hollandse brokkelkaas.

Dresseer het geheel af met een mengsel van de aceto balsamico en de hojiblanca olijfolie.



Reuzen ravioli met verrassing

Ingrediënten

600 gram tipo 00-meel
14 eieren
bloem
1,5 kg spinazie
150 gram parmezaan
700 g mascarpone
2 mespuntjes nootmuskaat
120 gram boter
30 blaadjes salie

Bereidingswijze

Pasta

Draai in de keukenmachine van het meel, 4 eieren en een snuf zout een homogeen deeg. Haal het deeg door de pastamachine volgens de gebruiksaanwijzing. Stel de pastamachine in op een deegdikte van ca. 1 mm en haal een deel van het deeg erdoor. Herhaal dat een paar keer met hetzelfde deeg en pas de dikte stapsgewijs aan tot 1-2 mm. Je krijgt dan een heel gladde lap deeg van 15-18 cm breed. Steek 20 cirkels van Ø 11 cm uit het deeg (bijvoorbeeld met een kommetje). Laat ze afgedekt met een schone theedoek rusten tot je ze gaat koken.

Kook voor de vulling de spinazie kort in water met zout. Giet af (knijp er zo veel mogelijk water uit), laat afkoelen en hak fijn. Rasp de Parmezaanse kaas. Meng de spinazie in een kom met de mascarpone, helft van de kaas en de nootmuskaat. Schep het in de spuitzak. Spuit een krans spinazievulling op het midden van elke pastacirkel en zorg voor genoeg ruimte in het midden om er een eidooier in te leggen. Spuit nog een krans vulling boven op de eerste en zorg dat er nog steeds ruimte voor de dooier is. De totale hoogte moet 1½ cm zijn.

Splits 10 eieren. Leg voorzichtig een eidooier in de open ruimte. Bestrijk de pasta rondom de vulling met water. Leg er een tweede pastacirkel op en druk beide lagen rondom de vulling stevig op elkaar. Zorg dat je het midden niet plet; gebruik eventueel een vork. Vul zo ook de overige cirkels zodat je uiteindelijk 10 reuzenravioli hebt. Laat de ravioli in een pan met ruim kokend water met zout glijden (1 of 2 tegelijk) en laat 5 min. koken. De pasta wordt gaar, de dooiers blijven zacht.

Presentatie

Verwarm de boter en salie in een kleine koekenpan rustig tot de boter schuimt. Leg op elk bord een raviolo en giet de hete boter erover. Bestrooi met zout, peper en de rest van de Parmezaanse kaas. De verrassing is de 'explosie' van de heldergele dooier als je je vork erin steekt.



Zwarte risotto met pesto en coquilles

Ingrediënten

Coquilles
20 coquilles
1 dl albequina olijfolie
Inktvis
20 baby inktvisjes
200 gram bloem
2 eiwitten van het dessert
200 gram Panko
Pesto
100 gram pijnboompitjes
2 bos basilicumblaadjes
1 teentje knoflook
100 gram parmezaan
100 gr pecorino
2 dl picudo olie
Risotto
2 citroenen
3 sjalotjes
1 teentje knoflook
4 el olijfolie
400 gram risottorijst
1 liter gevolgetfond
50 gram roomboter
6 el inktvisinkt
50 gram parmezaan
0,4 dl room

Bereidingswijze

Coquilles

Snijd de coquilles in dunne plakjes en leg de plakjes dakpansgewijs in 4 dunne cirkels in met olijfolie besmeerd ovenschaaltje en besprenkel met olijfolie.

Inktvis

Maak de inktvisjes schoon en snijd de tentakels van de kop. Spoel het lijfje schoon en snijd de inktvissen in 120 ringetjes. Droog de ringen en de tentakels met een keukendoek. Bestrooi 60 ringen en de tentakles met zout en peper en haal ze door bloem eiwit en broodkruim.

Pesto

Rooster de pijnboompitjes in een pan goudbruin en laat ze afkoelen. Verwerk de basilicum knoflook olijfolie pijnboompitten en kaas in de keukenmachine tot een fijne pasta.

Risotto

Trek met dunschiller 7 schilletjes citroen. Snijd sjalotjes fijn en zweet ze met citroenschilletjes en knoflook in olijfolie aan zonder te kleuren. Voeg de rijst toe en laat licht glazig worden in ongeveer 2 minuten. Voeg een scheut fond toe en laat de rijst dit absorberen en haal dit tot de fond op is. Haal de citroenschilletjes eruit. Meng de rijst met boter inkt en Parmezaanse kaas. Roer als laatste geslagen room door.

Presentatie

Verwarm de coquilles in een lauwe oven. Leg 10 ringen van 11 cm op de borden. Schep de risotto in en strijk glad. Leg coquilles boven op. Frituur de inktvissen in 180 graden en bak de 60 ringen in boter in koekenpan. Leg gefrituurde ringen op de coquilles en hierop de gebakken ringen en dan de tentakels. Spuut de pesto rond het gerecht.



Gelakte varkenshaas, sjalotten compote, gnocchi, cantharellen en morieltjes saus

Ingrediënten

Sjalotten compote

10 sjalotten

olijfolie

witte kookwijn

Gnocchi

700 gram aardappelen

20 gram bloem

250 gram cantharellen

40 gr eigeel

Morieltjes saus

20 gram gedroogde morieltjes

2 sjalotjes

3 dl madera

3 dl kalfsjus

2 dl room

Varkenshaas

1,5 kg varkenshaas

1 dl honig

20 gram korianderzaad

Bereidingswijze

Sjalotten compote

Snij de sjalotjes in fijne ringen en stoof ze in olijfolie en wijn gaar zonder te kleuren.

Gnocchi

Maak aardappelpuree. Laat deze afkoelen en maak met een beetje bloem en snufje zout een soepel deeg. Rol vervolgens van dit deeg op een met bloem bestoven werkblad mooie lange slierten van ongeveer pinkdikte. Snij hiervan kleine deegkussentjes en kook die 2 minuten in ruim kokend water. Spoel ze af onder koude kraan.

Vlak voor opdienen. Bak de de cantharellen aan en voeg de gnocchi toe om nog even in de pan goudbruin bakken.

Morieltjes saus

Week de morieltjes in 6 dl lauw warm water 30 minuten. Zeef de morieltjes en zand uit water en kook het vocht tot de helft. Snipper intussen de sjalot en snij de morieltjes fijn. Zet ze aan met een mespunt kerrie. Voeg vocht morieltjes en de madera toe en kook in tot 1/3. Voeg de kalfsjus toe en kook opnieuw in tot 1/3. Roer de room erdoor, breng opnieuw even aan de kook en schenk dan de saus door een zeef. Laat afkoelen om later op te warmen of kook in tot de juiste sausdikte en houd warm. Mix de saus vlak voor serveren met een staafmixer schuimig.

Varkenshaas gelakt

Verwarm de oven op 125°C. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak het rondom aan. Maal het korianderzaad fijn. Bestrijk de varkenshaas met de honing en bestrooi hem met het korianderzaad. Gaar het vlees ca. 15 minuten verder in de voorverwarnde oven tot een kerntemperatuur van 64 graden en trancheer.

Presentatie

Naar eigen inzicht



Cannelloni van mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille

Ingrediënten

hangop

5 dl hangop

2 vanillestokjes

25 gram poedersuiker

1,5 dl slagroom

Granité

5 dl sinaasappelsap

110 gram witte bastardsuiker

1,5 gelatineblaadje

5 dl wortelsap

Kruidnagelcrème

2,5 dl melk

2,5 dl slagroom

125 gram suiker

3,5 gelatineblaadje

150 gram eidooier

3,5 dl slagroom

Mango

5 rijpe mango's

suiker

Bereidingswijze

Hangop

Vermeng de hangop met vanillemerg, poedersuiker naar smaak en de opgeklopte slagroom zodat hij lobbig wordt.

Granité

Breng voor de granité de helft van het sinaasappelsap met de suiker aan de kook. Week de gelatine in koud water. Roer als de suiker is opgelost de uitgeknepen gelatine door het sap en laat afkoelen. Roer de rest van het sinaasappelsap en het wortelsap door. Vries de massa in en roer het regelmatig door.

Kruidnagelcrème

Breng voor de kruidnagelcrème de melk met de room, de gekneusde kruidnagels en de suiker aan de kook en laat op laag vuur trekken. Week de gelatine in koud water. Roer de eidooiers los en voeg al roerend de kruidnagelmelk toe en laat op laag vuur binden tot vla. Roer de gelatine erdoor. Zee de kruidnagels uit de vla en laat afkoelen. Roer er een scheut slagroom door en laat de vla opstijven tot hij lobbig is. Spatel de 3,25 dl geklopte room erdoor en doe de crème in een spuitzak.

Mango

Snijd de geschildte mango in dunne plakken (snijmachine stand 6) en leg ze dakpansgewijs op elkaar. Snijd de plak langs de randen glad af, spuit de kruidnagelcrème erop en rol strak op (2 of 3 rollen). Snijd de rollen in 20 gelijkmatige stukken. Snijd een mango mooi brunoise. Breng de mango afsnijdsels aan de kook met 2 dl water en suiker en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer de massa in de blender en giet de jus door een zeef.

Presentatie

Lep op ieder bord twee cannelloni. Schep er hangop langs en verdeel de mango blokjes en napeer met mangojus.

Verdeel als laatste de granité over de cannelloni en serveer direct.