

## **Augustus September menu 2012**

### **Inhoud;**

#### **Anti-pasti;**

**Gegratineerde langoustines**

**Snelle tomatensaus (extra recept)**

**Gevulde courgettebloemen**

**Gevulde paddenstoelen**

**Broodsalade met tomaat en paprika**

**(Pomodori's uit de oven, extra recept)**

**Ei-kaaskoekjes**

**Gevulde kiprolletjes met artisjokhartjes**

#### **Primi;**

**Spaghetti van de chitarra**

**Spaghetti met kleine gehaktballetjes**

#### **Secundi;**

**Cordon bleu van zeebaars met spinazie**

**Gegrilde courgette met munt-amandelpesto**

**Salade met spekbonen**

#### **Dolce;**

**Blauwe bessecakeje en yoghurtijs**

**Citroen sorbet met Prosecco**

**Amandelkoekjes**

## **Gegratineerde langoustines**

voor 36 langoustines

### Ingrediënten;

400 gram broodkruim  
3 tenen knoflook, uit de knijper  
100 gram platte peterselie, fijngehakt  
60 gram geraspte Parmezaanse kaas  
geraspte schil van 2 citroenen  
36 middelgrote verse langoustines  
2 dl. goede olijfolie  
3 citroenen

### Bereidingswijze;

1. Meng het broodkruim met de knoflook, peterselie, Parmezaanse kaas en de geraspte citroenschil tot een grof gehakt mengsel.
2. Leg de langoustines met de onderkant naar beneden op de snijplank. Snijd de dieren in het midden open, van de staart tot de kop.
3. Verwijder het groenkleurige draadje ingewanden. Klap ze open en leg ze op hun rug.
4. Vul de langoustines met het broodmengsel, besprenkel ze royaal met olijfolie en leg ze met de vulling naar boven in een ovenschaal.
5. Gril de langoustines 8 tot 10 minuten in de hete oven tot de langoustines roze oranje kleuren.
6. Direct serveren met partjes citroen.

## **Gevulde courgettebloemen**

voor 16 bloemen

### Ingrediënten;

16 mannelijke courgettebloemen met stengel  
200 gram verse ricotta  
200 gram mozzarella  
4 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt  
4 eetlepels rauwe ham, zeer fijn gesneden  
½ bos basilicumblaadjes, klein gescheurd  
vers geraspte nootmuskaat  
sap van een citroen  
zout en peper

Beslag;  
2 eieren  
2 dl. Melk  
220 gram bloem  
flinke scheut bier  
flinke snuf zout  
flinke snuf suiker

### Bereidingswijze;

1. Maak de courgette bloemen voorzichtig open en verwijder de meeldraden.
2. Meng voor de vulling alle ingredienten en breng op smaak met zout en peper.
3. Doe de vulling in een spuitzak en vul de bloemen. (onhandig werkje) draai de punten van de bloemen dicht.
4. Voor het beslag alle ingredienten kloppen en laten rusten.
5. Haal de bloemen door het beslag en laat ze aan het steeltje in de hete olie zakken.
6. Laat de bloemen uitlekken op keukenpapier. De stelen zijn niet te eten!
7. Serveer warm, eventueel met tomatensaus of een stuk brood.

## **Snelle tomatensaus** (extra recept)

### Ingrediënten;

2 eetlepels. koudgeperste olijfolie, zonnebloem- of koolzaadolie  
40 gram gesnipperde ui  
fijngehakte knoflook  
verse kruiden; bijvoorbeeld basilicum  
1 kg. pomodori tomaten zonder vel en zaad, klein gesneden (of 6 blikjes gepelde tomaten)  
zout en versgemalen peper

### Bereidingswijze;

1. Verhit de olie in een pan op laag vuur. Fruit er de ui 4 tot 5 minuten glazig in; laat niet bruin worden. Schep er desgewenst de knoflook en kruiden door en fruit 1 minuut tot het mengsel geurig is.
2. Voeg de tomaten toe en breng op een hoog vuur aan de kook. Draai het vuur laag en laat zonder deksel 30 tot 35 minuten zachtjes koken. Schep af en toe om tot de saus ingedikt en het vocht verdampt is.
3. Breng op smaak met zout en peper.

Als extra kun je de uien afblussen met 2 dl. witte droge wijn.  
En als smaakmaker honing toevoegen.

## **Gevulde paddenstoelen**

6 porties

Ingrediënten;

12 grote champignons of 6 kleine portobello's  
1 grote lepel grof gehakte munt  
2 grote lepels grof gehakte platte peterselie  
2 grote eetlepels Parmezaanse kaas  
1 teen knoflook, uit de knijper  
3 grote eetlepels broodkruim  
1 dl. goede olijfolie

Bereidingswijze;

1. Verwijder de stelen van de paddenstoelen en hak de stelen zeer fijn. Leg de paddenstoelen op een bakplaat met de opening naar boven.
2. Doe de fijngehakte stelen in een kom en meng met de overige ingredienten behalve de Gorgonzola en de olie.
3. Leg in elke paddenstoel een plakje gorgonzola. Verdeel de vulling over de paddenstoelen, druk lichtjes aan en besprenkel met olie.
4. Plaats de paddenstoelen 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 C. tot ze gaar en goudbruin zijn.
5. Warm serveren.

## Broodsalade met tomaat en paprika

### Ingrediënten;

250 gram rijpe tomaten  
3 grote paprika's rood, groen en geel  
2 tenen knoflook  
1,5 dl. goede olijfolie  
witte wijnazijn  
½ oud wit brood, in grote blokkjes gesneden  
½ bosje verse basilicum blaadjes

### Bereidingswijze;

1. Leg de stukken brood op een ovenplaat en besprenkel ruim met olie en wat uitgeperste knoflook.
2. Bak in de oven goudbruin. 180 C.
3. Rooster de paprika's in de oven, laat vervolgens afkoelen in een plastic zak en verwijder daarna de velletjes. Verwijder de zaadlijsten en snijd in grove stukken.
4. Meng de klein gesneden stukken tomaat met de paprika, basilicum, stukken brood en besprenkel met witte wijnazijn en zeezout.

## Pomodori's uit de oven

### Ingrediënten;

500 gram pomodori tomaten  
(4 plakken boerenbrood, in dikke plakken)  
3 tenen knoflook  
1 theelepel oregano  
½ bosje basilicumblaadjes  
suiker  
olijfolie  
zout  
1 teen knoflook

### Bereidingswijze;

1. Snijd de tomaten in vieren en leg ze met de velkant onder op een bakplaat.
2. Bestrooi ze met zout, suiker en oregano. Besprenkel dan met wat olijfolie.
3. Zet de plaat 1 uur in een voorverwarmde oven van 120 °C.
4. Haal de tomaten uit de oven als ze wat verschrompeld zijn.
5. (ook kunnen de tomaten gebruikt worden voor een salade, zie vorige recept)
6. Rooster de plakken brood in een broodrooster of in de oven.
7. Besprenkel elke plak brood met wat olijfolie en wrijf in met een aangesneden teen knoflook.
8. Scheur de blaadjes basilicum in kleine stukjes en verdeel dit met de tomaten over de plakjes brood.

## Ei-kaaskoekjes

Ingrediënten;

500 gram Parmezaanse kaas  
5 eieren  
olijfolie  
0,5 liter tomatensaus

Bereidingswijze;

1. Klop de eieren goed los en roer er de kaas door.
2. Vorm van het mengsel kleine koekjes. Laat ze opstijven in de koeling.
3. Bak de koekjes in hete olijfolie goudbruin.
4. Verwarm de tomatensaus.
5. Leg de koekjes op een schaal en giet de saus er over.
6. Warm serveren.



## **Gevulde kiprolletjes met artisjokhartjes**

Ingrediënten;

4 kipfilets  
6 zongedroogde tomaten  
4 lange sjalotjes  
4 artisjokhartjes  
4 takken rozemarijn  
olijfolie  
aceto balsamico  
zout en peper

Bereidingswijze;

1. Verwijder van de rozemarijntakjes de meeste naaldjes zodat er aan een kant een toefje overblijft.
2. Sjalotjes schoonmaken en in de lengte in vieren snijden, bakken in olijfolie tot ze enigszins zacht zijn. (niet te veel kleuren)
3. Tomaten in de lengte in tweeën snijden.
4. Artisjokken in vieren snijden.
5. Snijd de kip in 3 dunne plakken, peperen en zouten.
6. Vul elk plakje kip met een stukje artisjok, tomaat en sjalot, oprollen en vast zetten met een cocktailprikker.
7. Bak de kippakketjes in olijfolie goudbruin, steek er vervolgens 3 stuks op een rozemarijntak (cocktailprikkers verwijderen) en maak gaar in de oven. Circa 10 minuten.

## Spaghetti van de chitarra

Ingrediënten;

600 gram bloem 'OO'  
4 eieren  
scheut goede olijfolie  
1 theelepel zout

deegroller  
chitarra of pastamachine

Bereidingswijze;

1. Zeef de bloem in een berg op je werkblad. Maak een kuiltje in het midden en breek hierin de eieren, en voeg de olie en het zout toe. Voeg beetje bij beetje de bloem toe en kneed tot een stevig deeg. Dit deeg is steviger dan bijvoorbeeld deeg voor het maken ravioli.
2. Verdeel het deeg in twee porties. Rol deze porties uit tot een dunne rechthoekige lap van ongeveer 2 mm. dik.
3. Leg de lap over het houten frame (van de chitarra) bestrooi met een beetje bloem en rol er met de deegroller overheen.
4. Kook de spaghetti in ruim gezouten kokend water in 2 tot 3 minuten gaar. Schep de spaghetti in de saus en serveer direct.

## **Spaghetti met kleine gehaktballetjes**

voor 6 personen

### Ingrediënten;

300 gehakt (half om half)  
1 ui, zeer klein gesneden  
1 teen knoflook, uit de knijper  
1 dl. goede olijfolie  
1,5 liter tomatensaus  
2 eieren  
150 gram Peccorino kaas, geraspt  
zout en peper  
500 gram verse pasta alla chitarra

### Bereidingswijze;

1. Verwarm de olijfolie in een grote braadpan en fruit hierin de ui glazig. Blus af met 2 dl. droge witte wijn en laat inkoken. Voeg dan de tomatensaus toe en laat het geheel een half uurtje sudderen op een laag pitje.
2. Maak dan de gehaktballetjes; meng het gehakt met de eieren, Peccorino en knoflook. Draai van het gehakt hele kleine balletjes ter grootte van een knikker.
3. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Bak ze in een voorverwarmde oven van 180 C gedurende 10 tot 15 minuten gelijkmatig goudbruin en gaar.
5. Doe de gehaktballetjes dan in de tomatensaus en laat ze zeker nog een uur sudderen in de saus. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
6. Kook de pasta gaar en giet af. Roer de pasta door de saus en serveer met de resterende kaas.

## **Cordon bleu van zeebaars met spinazie**

### Ingrediënten;

6 zeebaarsfilets, 150 per stuk  
6 plakken dunne gekookte ham  
6 plakken zeer oude kaas of Parmezaanse kaas  
800 gram wilde spinazie  
150 gram zongedroogde tomaatjes  
100 gram rode tapenade  
goede olijfolie  
zout en peper  
1 eetlepel venkelzaad, gekneusd

### Bereidingswijze;

1. Snijd de zeebaarsfilets overlangs aan een zijde in. Vul de ontstane holte met een plakje kaas, ham en blaadjes spinazie.
2. Bestrooi de vis met zout, peper en gekneusd venkelzaad, smeer goed in met olijfolie.
3. Leg de vissen op een ovenplaat met bakpapier en bak 8 tot 10 minuten in voorverwarmde oven van 180 C.
4. Wok de spinazie in olijfolie, breng op smaak met tapenade en eventueel zout en peper.
5. Serveer de vis op de spinazie met wat voorverwarmde zongedroogde tomaatjes.
6. Besprenkel met een paar druppels olijfolie.

## **Gegrilde courgette met munt-amandelpesto** bijgerecht voor 8 personen

### Ingrediënten;

3 courgettes  
zeezout  
goede olijfolie

pesto;  
50 gram muntblaadjes  
30 gram basilicumblaadjes  
2 tenen knoflook, uit de knijper  
50 gram gepelde geroosterde amandelen  
50 gram Parmezaanse kaas  
1 dl. goede olijfolie  
zout en peper  
zeste van 1 citroen

### Bereidingswijze;

1. Pesto; meng voor de pesto de olijfolie, munt, basilicum en knoflook in de keukenmachine, totdat alle kruiden fijn zijn. Voeg de Parmezaanse en de geroosterde amandelen toe en maal deze ook mee.
2. Snijd de courgettes in de lengte in vieren en dan een keer doormidden zodat er dikke lange stukken ontstaan. Meng met zeezout en olijfolie en laat een uurtje intrekken.
3. Gril de courgette op de snijvlakken mooi goudbruin. Let op dat ze stevig blijven.
4. Leg in een schaal en scheep de pesto erover.
5. Garneren met citroenzeste, extra muntblaadjes en grof gehakte amandelen.
6. serveren na het visgerecht.

## **Salade met spekbonen**

bijgerecht voor 8 personen

### Ingrediënten;

1,5 kg spekbonen uit de tuin (of sperziebonen)  
4 dl. goede olijfolie  
1,5 dl. witte balsamico azijn  
2 rode uien, in ringen gesneden op ijswater  
90 gram basilicum  
150 gram walnoten  
300 gram oude Pecorino kaas, geschaafd  
zeezout en vers gemalen peper

### Bereidingswijze;

1. Maak de bonen schoon en snijd 1 keer doormidden.
2. Kook de bonen in ruim gezouten water.
3. Maak een dressing van de olijfolie, azijn en zeezout.
4. Giet de gare bonen af en dep droog. Meng ze door de dressing.
5. Voeg de ui, de geroosterde grof gebroken walnoten, basilicum en schilfers kaas toe.
6. Goed husselen en warm of koud serveren.

## **Blauwe bessencakeje en yoghurtijs**

voor 10 personen

### Ingrediënten;

cake;  
400 gram suiker  
400 gram zachte boter  
400 gram bloem  
8 eieren  
zeste van 1 citroen (schilletjes)  
2 theelepels vanille suiker  
2 eetlepels bakpoeder  
300 gram blauwe bessen  
50 gram grof gehakte pistache nootjes

garnituur;  
bosbessenjam  
pistachenootjes; gehakt

ijs;  
2 liter boerenyoghurt  
700 gram suiker  
2,5 dl. slagroom  
2 eetlepels vanille suiker

koekjes;  
200 gram suiker  
160 gram gesmolten boter  
100 gram gezeefde bloem  
3 eetlepels water  
120 gram geschaafde amandelen  
40 gram fijngehakte pistachenootjes

### Bereidingswijze;

#### IJs;

1. Laat de yoghurt in een neteldoek uitlekken.
2. Klop de yoghurt met de suikers in de keukenmachine tot de suiker is opgelost.
3. Dan de slagroom erbij en nog even door kloppen.
4. Giet de massa in de ijsmachine en draai er ijs van.

#### Cakejes;

1. Suiker, citroenschilletjes, vanillesuiker en boter romig opkloppen in keukenmachine.
2. Roer de eieren er een voor een door.
3. Bloem en bakpoeder mengen en samen met de nootjes door het eimengsel spatelen.
4. Bessen er voorzichtig doorroeren en in de beboterde vormpjes doen.
5. Afbakken bij een temperatuur van 160 C. gedurende ongeveer 30 minuten.

#### Koekjes;

1. Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
2. Maak er hoopjes van op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Druk of rol goed plat.
4. Afbakken bij een temperatuur van 180 C gedurende ongeveer 6 minuten.

#### Serveren;

1. Plaats het taartje in het midden van het bord, bolletje ijs er boven op.
2. Koekje in het ijs steken, beetje jam eromheen en bestrooien met de pistachenootjes.

## Citroen sorbet met Prosecco

Ingrediënten;

3 dl. water  
400 gram suiker  
6 dl. citroensap  
2 eetlepels citroen schilletjes  
½ bosje mint fijngesneden  
1 fles Prosecco

Bereidingswijze;

1. De suiker met het water en citroensap koken tot de suiker volledig is opgelost.
2. Voeg 2 eetlepels geraspte schilletjes toe en 2 eetlepels fijngesneden mint.
3. Draai van dit mengsel sorbetijs in de ijsmachine.
4. Vul kleine glaasjes met 1 of 2 bolletjes ijs en giet er Prosecco op.



## Amandelkoekjes

### Ingrediënten;

500 gram suiker  
5 hele eieren  
2 eidooiers  
500 gram bloem  
300 gram amandelen; met en zonder vlies  
25 gram pijnboompitten  
25 gram pistache noten  
2 theelepel gemberpoeder  
1 theelepel bakpoeder  
snufje zout  
zeste van 1 citroen en 1 sinaasappel

### Bereidingswijze;

1. Hak een derde van de amandelen grof met een groot mes.
2. Rasp de schil van een sinaasappel en citroen met een zesteur.
3. Klop 4 eieren, dooiers, suiker, bakpoeder, gemberpoeder, en zout luchtig los.
4. Voeg de bloem toe en kneed tot een kleverig deeg. Niet te lang kneden. Dit kan ook in de machine.
5. Doe alle noten en zeste van de sinaasappel en citroen bij het deeg en kneed nog een keer goed door.
6. Verdeel het deeg in 6 stukken en maak er lange staven van, leg deze op een bakplaat en bestrijk met het laatste losgeklopte ei.
7. Laat het deeg minstens een half uur rusten.
8. Bak de staven in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 30 tot 40 minuten.
9. Snijd de staven in schuine plakken (niet te dun) en plaats terug in de oven (1 uur) die inmiddels is uitgezet. Zo worden de koekjes lekker hard en zijn ze ook nog langer te bewaren.

