

# Menu van kookavond 12-03-2018

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

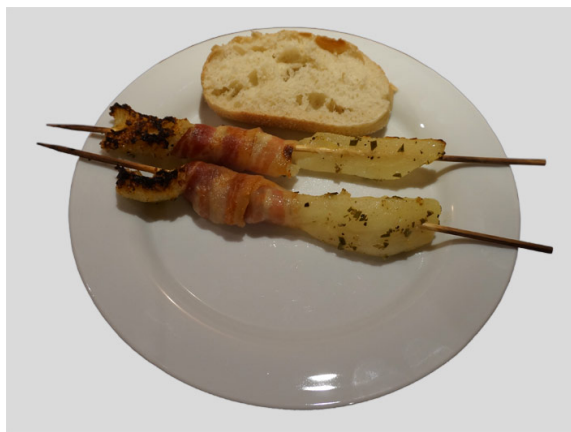
## Gerechten:

Voorgerecht: Spiesjes met mozzarella, peer en rozemarijn

Tussengerecht: Garnalenkroketjes met avocadodressing

Hoofdgerecht: Tagliata met Ravioli van kaas en spinazie

Nagerecht: Citroenijs chocolademousse en limoncello



## **Spiesjes met mozzarella, peer en rozemarijn**

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 6 takjes rozemarijn
- 2,5 rijpe peren, geschild, elke peer in zes parten
- 300 g mozzarella, in 12 stukjes gescheurd
- éénderde ciabatta, in stukjes
- 16 plakjes pancetta
- 3 kleine tenen knoflook, geplet
- geraspte schil en sap van 1 citroen
- extra vergine olijfolie

## Bereidingswijze:

Maak spiesjes van de rozemarijn door de naaldjes eraf te rissen (laat ze op de bovenste paar centimeter zitten). Hak de naaldjes van 1 takje fijn en doe ze in een grote kom met de peren, mozzarella, ciabatta, pancetta, knoflook, citroen-raspsel en -sap, de olie en wat zout en peper. Meng goed.

Laat 5-10 minuten marinieren. Rijg de stukjes aan een "saté-stokje" in de volgorde peer, mozzarella, brood. Wikkel de pancetta zorgvuldig om de mozzarella; het brood en de peer beschermen de kaas tegen de hitte. Zet de grill ondertussen op de hoogste stand.

Leg de spiesjes op een met bakpapier beklede bakplaat en grill ze 5—6 minuten; keer ze halverwege om. De pancetta wordt krokant en de mozzarella lekker smeuïg. Serveer met wat druppeltjes citroensap.



## Garnalenkroketjes met avocadodressing

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Garnalenkroketjes:**

- 750 g aardappels, geschild
- flinke klont roomboter
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- sap en geraspte schil van 1 limoen
- 200 g kleine gekookte garnalen
- 100 g wit krabvlees
- 1 a 2 theel. aji amarillo-pasta
- 100 g bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 100 g broodkruimels
- 1 l plantaardige olie
- stukje brood, om de olie te testen

#### **Avocadodressing:**

- 2 rijpe avocado's
- 2 limoenen
- 1 rode ui
- 1 rijpe tomaat
- 1 bos koriander
- extra vergine olijfolie

### Bereidingswijze:

Snijd de aardappels in even grote stukken en doe ze in een pan koud, gezouten water. Breng aan de kook en laat 15-20 minuten koken, tot ze gaar zijn. Giet af, laat droog stomen en maak een gladde puree (gebruik een aardappelknijper, als je die hebt). Breng op smaak met flink wat zout en peper en meng er een klont boter door.

Maak nu de guacamole-achtige dressing. Schraap het avocadovruchtvlees in een kom. Breng op smaak met zout en peper en knijp er het sap van 2 limoenen bij. Rasp de ui en tomaat erbij en stamp tot een grove guacamole. Hak de koriander en voeg die toe met flink wat olie. Zet apart.

Doe de gesnipperde ui in een kom. Voeg sap en rasp van 1 limoen toe, schep om en laat 5-10 minuten staan. Hak de garnalen fijn en meng met het krabvlees, de aji amarillo-pasta en flink wat zout en peper. Meng de uien, zonder het sap, door het garnalenmengsel.

Zet 3 kommen klaar; één met bloem, één met de losgeklopte eieren en één met broodkruimels. Pak een handvol aardappelpuree en vorm er een bal van (met een doorsnede van 4 cm). Druk met je duim een 2 cm diep gat in het midden en lepel er wat garnalenmengsel in. Sluit het gat voorzichtig om de vulling en ga zo door tot alle puree en vulling op zijn (je moet ongeveer 15 kroketten hebben).

Rol elke kroket door de bloem, het ei (laat het teveel eraf druppen), en bedek met broodkruimels.

Giet de olie in een grote pan en verhit hem tot 180 graden. Test de temperatuur van de olie door een stukje brood erin te laten vallen. Als deze binnen 1 minuut bruin kleurt, is de olie klaar voor gebruik. Laat de kroketten met een schuimspaan in de hete olie zakken en bak ze 4 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn (doe dit in delen). Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze heet.



# Tagliata met Ravioli van kaas en spinazie

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Taqliata:**

- 1200 g biefstuk
- 12 eetl. olijfolie
- 4 eetl. roomboter
- snufje zeezout
- vers gemalen peper
- 4 tenen knoflook
- 3 citroen
- 4 takjes rozemarijn
- 120 gram rucola
- 80 g Parmezaanse kaas (vlokken)
- scheutje extra virgine olijfolie

### **Ravioli met kaas en spinazie:**

- 750 g pastadeeg
- 14 eetl. parmezaanse kaas
- 10 eetl. ricotta, verkruimeld
- 90 gram boter
- 14 blaadjes salie

### **Voor de vulling:**

- 500 g spinazie
- 250 g ricotta
- 1 ei
- 4 eetl. parmezaanse kaas
- snoeptomaatjes

## Bereidingswijze:

### **Ravioli met kaas en spinazie:**

Was de spinazie voor de vulling. Kook de blaadjes 5 minuten in net niet kokend water. Laat ze goed uitlekken / knijp ze een beetje uit. Hak ze fijn. Klop de ricotta in een kom heel glad en roer de spinazie erdoor. Voeg het ei en de parmezaan toe. Breng met zout en peper op smaak en roer het geheel nogmaals glad.

Maak het deeg voor de pasta. Voeg er een beetje extra zout aan toe. Rol het deeg tot een dunne lap uit. Vouw het dubbel en snij het op de vouwrand door. Zo heb je twee gelijk helften. Leg op de ene helft op regelmatige afstanden een beetje vulling. Leg de andere helft er overheen en snijd er ravioli van. Druk de randen goed aan zodat ze niet opengaan in de pan. Kook de ravioli ongeveer 4 minuten of totdat de vulling gaar is. Laat ze uitlekken en doe ze in een warme schaal. Smelt ondertussen boter in een pannetje en bak de salie goudbruin. Bestrooi de ravioli met de ricotta en Parmezaan, overgiet ze met salieboter en dien ze op.

### **Tagliata:**

Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Dep droog. Verwarm de oven voor op 100 graden graden.

Verhit 4 eetlepels olijfolie en 4 eetlepels roomboter in de pan. Bak de biefstuk om en om. medium rare. Blijf erbij staan en draai aan alle kanten. Haal het vlees uit de pan en kruid met peper en zout. Omwikkel de biefstuk met aluminium folie en zet in een oven van 100 graden.

Vang het braadvocht op uit de pan. Maak de pan niet schoon! Verwijder de schil van de knoflook en plet met de muis van je hand. Schil 2 schillen van de citroen en wrijf de schillen tussen je vingers zodat de olie uit de citroen vrijkomt. Pers de citroen uit. Verwarm de pan opnieuw en voeg de knoflook, citroenschillen, restant van de olijfolie, de rozemarijn en de helft van het citroensap toe en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Haal door een zeef en voeg de rest van het apart gehouden braadvocht toe.

Haal het vlees uit de oven en snijd in plakjes. Giet een gedeelte van de dressing erover. Maak een dressing van de helft van het citroensap met een scheutje extra virgine olijfolie en hussel de rucola erdoor. Leg de rucola op het vlees en maak af met de Parmezaans vlokken. Zet de rest van de dressing op tafel, zodat iedereen naar wens meer dressing kan toevoegen.

### **Tomaatjes:**

doe boter met wat olie in de pan. Bak de tomaatjes met een snuifje zout tot ze zacht zijn (pruttelen). Voeg gedurende het bakken suiker toe (afgestreken eetlepel).



# Citroenijs chocolademousse en limoncello

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Citroenijs:**

- 6 eidooiers
- 225 g fijne suiker
- 6 dl melk
- 3 dl citroensap
- rasp van 1 citroen
- 1,5 dl (slag)room

### **Chocolademousse:**

- 100 g roomboter
- 5 eieren
- 2,5 eetl. suiker
- 200 g pure chocolade
- 160 g melk chocolade

### **Extra:**

- 2,5 dl slagroom
- takje munt
- 8 glaasjes limoncello

## Bereidingswijze:

### **Citroenijs:**

Klop de eidooiers met de helft van de suiker tot er een dik-romig mengsel ontstaat. Breng ontstaat. ondertussen de melk met de citroenrasp en de rest van de suiker aan de kook in een pannetje. Giet de hete melk bij het eiermengsel en roer het goed door elkaar. Doe het geheel terug in de pan en laat het op een laag vuurtje al roerend dik worden. Haal de pan van het vuur, voeg citroensap en room toe en laat het afkoelen. (in de diepvries) Draai op tot een stevige massa in de ijsmachine en zet tot gebruik in de diepvries.

### **Chocolademousse:**

De boter en de beide chocoladesoorten samen "au bain-marie" smelten. Als het mengsel gesmolten is van het vuur laten afkoelen (niet geheel laten opstijven). Intussen de eidooiers zorgvuldig scheiden van het eiwit. De dooiers, de twee lepels suiker en een lepel warm water (om de suiker te smelten) goed roeren tot een glad papje. Daarna de eiwitten goed stijf kloppen of mixen. Vervolgens eerst het eigeel-mengsel door de afgekoelde chocolade mengen en daarna pas het geklopte eiwit (niet roeren maar scheppen!). In vormen gieten en laten opstijven in de koelkast.

Serveer op een bord een bolletje chocolademousse, een bolletje citroenijs, een bolletje slagroom en een glaasje limoncello. garneer met een paar blaadjes munt.