

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu maart 2017

Mozzarella basilicum espuma

Vitello Tonnato

Ravioli met kabeljauw en zalm

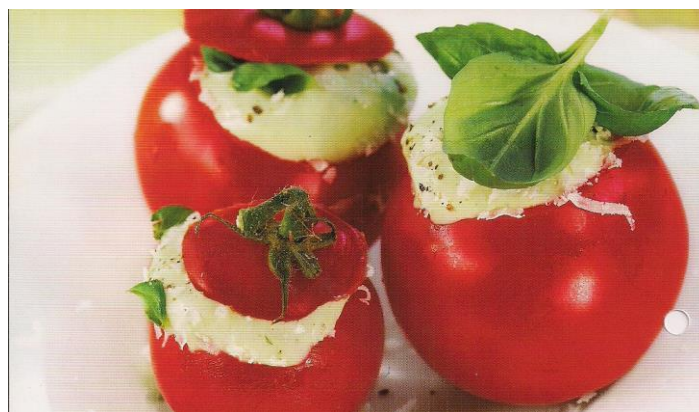
**Involtini van kalfsvlees
salade van gegrilde groente**

Panna cotta con frutta

Mozzarella basilicum espuma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Voor de 0,5 L iSi Gourmet Whip: 200 gr mozzarella 0,75 dl mozzarellavocht 0,75 dl slagroom 0,75 dl olijfolie 0,25 dl witte balsamico azijn 25 gr geraspte Parmezaanse kaas 25 gr geroosterde pijnboompitten zout Witte peper	Mozzarella in kleine blokjes snijden. Alle ingrediënten (behalve de room) in een blender (staande mixer) fijn pureren en door een haarzeef passeren. Vervolgens de room toevoegen en met zout en peper op smaak brengen. Het geheel moet een romige consistentie hebben. In de 0,5 liter iSi Gourmet Whip overgieten. Een iSi capsule opdraaien en krachtig schudden. Tenminste 30 minuten laten afkoelen.
10 tastytomtrostomaatjes of 20 cherrytomaatjes	Was de tomaatjes en snij voorzichtig de kapjes er vanaf. Hol ze met een parisienneboor voorzichtig uit.
Verse basilicumblaadjes	

Serveer: De espuma in de uitgeholde tomaten spuiten en met verse basilicum garneren. Plaats ze op een mooi bord



Vitello Tonnato

(kalfsvlees met tonijnsaus)

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
1 ui 150 gr wortel 150 gr prei 600 gr ontvliesde kalfslende 3/4 dl olijfolie 2 dl witte wijn	Maak de ui, de wortel en de prei schoon. Was de groente en snijd ze klein. Bak het kalfsvlees rondom bruin in de olijfolie Voeg de groente toe. Bak alles flink aan en voeg de witte wijn toe. Zet het vlees in de oven. Haal het vlees uit de oven als de kerntemperatuur 72 graden is (Of: bij 175 Celsius: 1 uur per kg) Laat het afkoelen
Saus 450 gr tonijn in olie 4 eidooiers 3/4 dl witte wijnazijn Mosterd 3 dl olijfolie Peper en zout 10 ansjovisfilet 12 kappertjes	Laat de tonijn goed uitlekken. Roer de eidooiers met de mosterd en azijn glad. Roer de olie erdoor. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Blender de tonijn, ansjovis, kappertjes en de mayonaise tot een gladde saus.
2 winterwortels	Schil de wortels. Snijd het in vliedunne plakjes (snijsmachine). Snijd het vlees dun op de snijsmachine.
25 gr kervel 1 Stokbrood	

Serveer: Leg de plakjes vlees in een waaier op het bord. Schep aan de onderzijde van het vlees wat tonijnsaus. Garneer het geheel met de wortelplakjes en kervelblaadjes. Geef er warm stokbrood bij.



Menu maart 2017
Cuisine Culinaire Maastricht
Auteur : Silvia Vennix-Bresa

Ravioli met kabeljauw en zalm

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>1 receptuur pasta 4 eieren 1 eetlepel olijfolie Zout 450 gram bloem farina tipo "00" grano tenero Eventueel water</p>	<p>Roer de eieren los met de olie en het zout. Zeef de bloem. Meng de bloem en de eieren tot een homogeen deeg. Laat het deeg, gewikkeld in plastic, minstens een half uur op een koele plaats rusten. Rol het uit met een pastamachine. Zie ook basisrecept pasta maken.</p>
<p>Vulling: 1200 gr wilde spinazie 1 teentje knoflook 4 sjalotten ¼ dl olijfolie</p>	<p>Was en droog de spinazie. Maak de knoflook en de sjalotten schoon. Snijd deze zeer fijn. Fruit de knoflook en de sjalotten in de olie. Fruit vervolgens de spinazie gaar. Laat de spinazie in een zeef afkoelen.</p>
<p>200 gram kabeljauwfilet 300 gram zalmfilet</p>	<p>Maak van de kabeljauw en zalm schilfers (dunne plakjes, stukjes). Vermeng de vis met de spinazie.</p>
<p>4 stevige vleestomaten</p>	<p>Ontvel de tomaten (maak een kruis boven en onder de tomaten en blancheer ze in kokend water. Direct koud spoelen in ijswater). Snijd het vruchtvlees in blokjes.</p>
<p>2 sjalotten</p>	<p>Maak de sjalotten schoon. Snijd deze in fijne brunoise.</p>
<p>1 eidooier</p>	<p>Rol het deeg zeer dun uit, steek 20 rondjes uit het pastadeeg van 8 á 10 cm. Verdeel de vulling over 10 rondjes. Bestrijk het deeg tussen het mengsel met losgeklopte eidooier. Leg een rondje deeg op het rondje met vulling, druk de randen goed aan.</p>
<p>Zout Olie</p>	<p>Breng ruim water met zout en olie aan de kook. Pocheer de ravioli's hierin in enkele minuten beetgaar.</p>
<p>1 ½ dl olijfolie</p>	<p>Maak de olijfolie warm fruit de sjalotten glazig. Voeg de tomaten toe. Zet het vuur zeer laag.</p>
<p>Peper uit de molen en zout Basilicum</p>	<p>Konfijt de tomaten. Breng deze op smaak met peper en zout.</p>

Serveer: Leg de ravioli op een warm bord.
Nappeer deze met de tomaten, garneer het geheel met de basilicum.



Basisrecept pastadeeg maken

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
450 gram farina tipo "00" grano tenero 4 eieren Olijfolie zout Eventueel water	<p>Meng de bloem met het zout.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak van de bloem een "bergje" op de werkbank. Maak een kuiltje in het midden, laat daarbij voldoende bloem op de bodem liggen. Breek de eieren in een kommetje en voeg de olijfolie bij de eieren. Klop de eieren los en laat dit mengsel in het kuiltje glijden.2. Werk met een vork, beetje bij beetje, de bloem vanaf de binnenkant van de kuil door de eieren en de olijfolie, Pas op dat de rand niet doorbreekt. Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een werkbaar deeg ontstaat. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Voeg alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken, een beetje water toe.3. Kneed het deeg 8 - 10 minuten stevig door. Voeg wat bloem tot als het plakkerig blijft. Uiteindelijk moet het een glimmende, elastische deegbal zijn. <p>Het deeg kan ook eventueel in een keukenmachine geknead worden.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Wikkel het deeg strak in plastic folie en laat het minstens een half uur op een koele plaats rusten.5. Bevestig de pastamachine aan de rand van het werkblad. Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op. Zet de roller op de breedste stand en haal het deeg er 2 of 3 keer doorheen. Vouw het deeg in drieën. draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. doe dit 8 tot 10 keer tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer.6. Zet de roller een tandje lager en haal het deeg erdoor, tot het deeg de gewenste dikte heeft. Bij sommige machines zul je de laatste stand niet gebruiken, omdat het deeg anders scheurt. Stop in dat geval bij de een na laatste stand en haal het deeg een

	<p>paar keer door de machine. Het deeg wordt dan steeds iets dunner. Deze methode pas je ook toe bij machines waarbij het deeg bij de laatste stand niet dun genoeg uitgerold kan worden.</p> <p>7. De vellen die klaar zijn leg je op een theedoek. Dek ze af met een andere theedoek als je er gevulde pasta van wilt maken. voor gewone pasta laat je ze 10 minuten onafgedekt drogen.</p> <p>8. Herhaal dit met de andere delen van het deeg.</p> <p>9. Snijd voor lasagnevellen het deeg in de gewenste grootte. Voor tagliatelle of spaghetti gebruik daar de bestemde opzetstukken voor.</p> <p>10. Wil je de pasta bewaren leg dit op theedoeken en bestrooi het met maismeel.</p>
--	--

Involtini van kalfsvlees met salade van gegrilde groente

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 groene asperges	Was de asperges en verwijder het houtachtige uiteinde. Blancheer de asperges 3 minuten in kokend gezouten water. Laat ze uitlekken en bewaar ongeveer 10 eetlepels van het kookvocht.
800 gr kalfsmuis 10 dunne plakken mortadella met pistachenootjes 10 dunne plakken bel paese (kaas)	Snijd de kalfsmuis in 10 plakjes van 80 gram. Leg de kalfslapjes tussen twee vellen plasticfolie en sla ze met een hamer tot 12 x 18 cm grote rechthoeken. Bestrooi ze met een beetje zout en peper. Snijd de mortadella en de kaas in plakken van een iets kleiner formaat dan het kalfsvlees
Bloem, met zout en peper op smaak gebracht 4 eetlepels boter 4 eetlepels olijfolie	Bedek elke kalfslapje met een plakje mortadella en leg er een plakje kaas op. Leg een asperge in het midden over de korte kant en laat de punt een beetje uitsteken. Leg er een asperge naast, maar met de punt naar de andere kant. Rol de plakken stevig op en bind ze op met keukentouw. Rol ze door de gekruide bloem.
9 eetlepels Marsala	Verhit gelijke delen boter en olijfolie in een koekenpan. Bak de rolletjes op laag vuur circa 10 minuten, onder regelmatig keren tot ze goudbruin en mals zijn. Doe ze in een warme schaal en houd ze warm.
Salade 2 lange dunne aubergines 2 courgettes 3 pomodori-tomaten 1 kleine rode, groene en gele paprika 60 ml olijfolie	Doe de Marsala, het aspergewater en de rest van de boter in de pan en breng alles vlug aan de kook. Stoof het 3-4 minuten en schraap over de bodem van de pan met een houten lepel tot het vocht donker en ingekookt is. Breng op smaak met zout en peper, lepel de saus over de rolletjes. Snijd de aubergines en courgettes diagonaal in plakken van 1 cm dik. Snijd de tomaten overlans in tweeën. De paprika's in korte reepjes. Doe alle groente met de olie en de knoflook in een kom en schud goed om.

<p>1 teentje knoflook gehalveerd</p> <p>Dressing: 60 ml extra vierge olijfolie 1 eetlepel balsamicoazijn 1 teentje knoflook, geperst 3 eetlepels gehakte peterselie 1.4 tl basterdsuiker</p>	<p>Verhit een grillplaat en vet hem in met olie. Bak de aubergine en courgette aan beide kanten bruin in 2- 4 minuten. Doe ze in een ondiepe schaal. Bak de tomaat en paprika 1 – 2 minuten aan elke kant of tot de paprika's zoet gaan ruiken en het vel blaasjes vertoont. Doe ze in de schaal en laat afkoelen</p> <p>Meng de dressingrediënten met zout en peper. Schenk de dressing over de groente en schud alles lichtjes door elkaar. Serveer op kamertemperatuur.</p>
---	--

Serveer: Leg op een warm bord een rolletje kalfsvlees. Drapeer hier tegenaan wat salade. Doe een beetje saus over de rolletjes.



Panna cotta con frutta

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
2 limoenen 4 dl slagroom (of slankroom) 100 gr suiker 1 vanillestokje 2 ½ blaadjes gelatine 4 dl slagroom 600 gr rood fruit (b.v. aardbeien, rode bessen, frambozen, enz.)	Rasp de schil van de limoenen, pers de limoenen uit. Verwarm de room met de suiker en de limoenrasp op een laag vuur. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schuif met de achterkant van een mes het merg eruit, doe dit bij de warme room en laat het nog enkele minuten meetrekken. Het mengsel niet meer niet laten koken of te heet laten worden. Week intussen de gelatine in koud water, knijp het overtollige water eruit en los op in de warme room. Zeef de room en roer er 2 eetlepels limoensap door, laat het geheel goed afkoelen. Klop de slagroom stijf en schep deze door de afgekoelde roommengsel. Schenk de panna cotta in kleine vormpjes en laat ze in de koelkast opstijven. Maak het fruit schoon, pureer de helft en roer er naar smaak limoensap en suiker door.

Serveer: Stort de panna cotta uit de vormpjes op het sap en nappeer het fruit eromheen.

