

Menu Kookclub Heeren van Op Moer

April 2019

VOORGERECHT

Italiaanse salade in een mandje van Parmezaanse kaas

WIJN: Moulin de Gassac, GUILHEIM Rosé. Pays de L'Hérault – Frankrijk
OF

Chardonnay - Domaine Montrose. Côtes de Thongue - Frankrijk

~~~~~

## TUSSENGERECHT

Gebonden aspergesoep met krokante ham

WIJN: Chardonnay - Domaine Montrose. Côtes de Thongue – Frankrijk

~~~~~

HOOFDGERECHT

Gebakken Doradefilet

Cannelloni gevuld met broccoli/bloemkool in tomatensaus

WIJN: Corvina Garda, Palazzo Maffei - Italië

~~~~~

## NAGERECHT

Tiramisu met huisgemaakte lange vingers

WIJN: een zoete Italiaanse verrassing uit de kelder van Kees

~~~~~





Italiaanse salade in een mandje van Parmezaanse kaas

10 personen

Bereidingstijd: ± 45 minuten

Ingrediënten Italiaanse salade

150 gram aardappel, vastkokend

100 gram haricots verts

100 gram knolselderij

150 gram wortel

100 gram augurk

75 gram sjalot

75 gram groene olijven

150 gram ossentong of ham (gerookt, gekookt)

Peper en zout

START MET HET MANDJE VAN PARMEZAANSE KAAS

Bereiding

Aardappelen schillen en snijden in julienne. Daarna blancheren in kokend water.

In Julienne snijden betekent: in lange dunne reepjes snijden van 3-4 cm lang (ongeveer als een lucifer).

Blancheren. Breng een pan water aan de kook. Als het water kookt, doe je de etenswaren erbij. Laat het geheel een korte tijd koken (tot beetgaar). Zorg er wel voor dat het water aan de kook blijft. Klaar? Giet alles af in een vergiet en spoel direct af met koud water. Hierdoor stopt het kookproces.

Blancheer de haricots verts tot beetgaar. Snijdt in tweeën.

Schil en snij de knolselderij en wortel in fijne julienne.

Blancheer de knolselderij en wortel tot beetgaar.

Snij de augurk in julienne.

Snipper de sjalot zeer fijn. Halveer de olijven.

Snij de ossentong (of ham) in fijne julienne.

Droog alle groente in een handdoek.

Zet in de koelkast.

Italiaanse dressing

1 eetlepel balsamicoazijn

± 6 eetlepels extra vierge olijfolie

Zeezout en zwarte peper uit de molen.

Doe de balsamico en olijfolie in een jampotje, voeg zout en peper naar smaak toe en schud het potje. Als er geen leeg potje is, roer dan alles stevig met een garde door elkaar tot een dikke massa. Proef de dressing en breng zo nodig nog op smaak met wat zout en/of peper.

Meng de salade met de dressing en zet alles koud tot uitserveren.





Mandje van Parmezaanse kaas

10 stuks

Bereidingstijd: ± 35 min.

Ingrediënten

500 gr Parmezaanse kaas, geraspt

Materialen

Bakplaat met bakpapier

Bordje (diameter van ca. 14 cm)

Spatel

Glas

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bedek een bakplaat met bakpapier.

Leg het bord op het bakpapier en teken met een potlood cirkels er om heen.

Bestrooi de cirkels aan de binnenzijde met de geraspte kaas. Bak ze 10 tot 12 minuten in de oven.

Haal ze daarna direct van de bakplaat met een spatel. Leg ze op een omgekeerd glas en vouw ze met een servet of keukenpapier om het glas heen.

Laat ze afkoelen en haal ze voorzichtig van het glas.

Afwerking

Zet de bakjes op een bord en vul met de Italiaanse salade.



Aspergesoep met krokante ham

Vorbereiding: 15 minuten
Bereiding: 60 minuten
voor 10 personen

Ingrediënten

1 kilo asperges
400 gr aardappels
2 sjalotjes
2 dl (Italiaanse) droge witte wijn
1,5 liter groentebouillon
2 dl room
Peper en zeezout
60 gr boter
10 plakjes ham
Takje peterselie

Vorbereiding

Snijdt de houtige onderkant van de asperges af. Schil de asperges met een fijnschiller zodat de buitenste rand eraf is. Houdt de schillen en onderkanten apart, kook ze circa 15 minuten in 1,5 liter water met zout. Dit is de bouillon voor de soep.

Daarna snij je de asperges in kleine stukjes. Snij een paar kopjes er apart af en bewaar ze voor de garnering van de soep.

Schil de aardappelen en spoel af onder de kraan en snij deze vervolgens in kleine blokjes. Verwijder de schil van de sjalot en snij de sjalot in kleine stukjes.

Hak de peterselie fijn en bewaar het voor de garnering.

Bereiding

Verwarm de boter in een gewone soeppan. Doe de stukjes sjalot in de pan. Fruit de sjalot ongeveer 2 tot 3 minuten, zodat de smaak lekker loskomt (niet bruin bakken).

Vervolgens doe je ook de aardappels en de asperges in de pan. Bak de asperges en de aardappels kort mee met de sjalot.

Blus de inhoud van de pan af met de witte wijn. Geef de witte wijn kort de tijd om in de asperges te trekken. Zeef de bouillon, voeg de bouillon toe en laat de aspergesoep een half uurtje zachtjes doorkoken.

Na een half uur pureer je de aspergesoep met een staafmixer. Voeg vervolgens de room toe aan de soep. Breng nadat je de aspergesoep hebt geproefd de soep verder op smaak met zout en peper. Als je tevreden bent over de smaak is de aspergesoep helemaal klaar.

Krokante ham

Werk met een ham vol smaak, bijvoorbeeld: een Belgische rauwe ham, Spaanse Serranoham of Franse Bayonne. Italiaanse pancetta is ook lekker.

Schik de plakjes ham op een bakplaat met een vel bakpapier. Leg er een tweede vel bakpapier bovenop en plaats er een tweede bakplaat bovenop. Het gewicht van de bakplaat zal verhinderen dat de plakken ham opkrullen tijdens het drogen.

Droog de ham in een oven op een temperatuur van maximaal 125°C. Controleer af en toe of de ham voldoende droog en krokant is. De duurtijd van het drogen is altijd afhankelijk van de dikte van de plakken ham en het vochtgehalte van het vlees. Ongeveer 20 tot 30 minuten moet voldoende zijn.

Afwerking

Zorg voor warme soepkoppen (zet ze even in de oven).

Hak de bewaarde kopjes van de asperges en meng ze met de gehakte peterselie.

Schep de soep in een kom, strooi er wat haksel over.

Leg een plak gedroogde ham op rand van de kop en serveer uit.





Doradefilet op de huid gebakken (met tomatensalade)

Voor 10 personen

Bereiding: 30 min.

Kooktijd: 15 min.

Benodigheden

10 Doradefilets (een filet p.p. = halve dorade)

Zeezout en peper

Olijfolie

1 Citroen

Bereiding

Doradefilets

Snijdt de doradefilets op de huid in (haaks) en wrijf ze in met zeezout en een beetje peper. Bak de filets op de huid krokant op hoog vuur in olijfolie (maximaal 2 minuten), niet omdraaien. Vanaf de rand wordt de vis gaar. Als de vis in het midden nog niet helemaal gaar is, uit de pan halen en leg ze met de huid naar boven op een (vuurvaste) schaal. Afdekken met aluminiumfolie (niet afsluiten, warmte moet weg kunnen).

Maak een eenvoudige tomatensalade van de volgende ingrediënten (voor liefhebbers):

1 kg rijpe gemengde tomaten

zeezout en peper

snuf oregano

1 teentje knoflook, geraspt

1 rode peper, zaden verwijderd en in kleine stukjes

olijfolie en balsamicoazijn

Bereiding:

Snijdt de tomaten in stukken. Doe de tomaten in een vergiet en bestrooi ze met ruim zeezout. Laat de tomaten 15 minuten uitlekken. Doe de tomaten daarna in een kom en bestrooi met wat zwarte peper en een flinke snuf oregano. Maak een dressing van 1 el azijn en 4 el olijfolie, de knoflook en rode peper. Meng de tomaten met de dressing.

Verdeel de tomaten over 10 kleine bordjes en zet op tafel links naast de grote borden.

Vlak voor het opdienen

Dorade

De oven moet op 180°C staan.

Plaats de (voor)gebakken filets circa 4 minuten in de oven om de vis verder te laten garen.

Opdienen

Op elk bord twee cannelloni leggen en daarnaast de doradefilet met een half plakje citroen.

Doe de rest van de cannelloni apart in een schaal en zet op tafel.



Cannelloni met bloemkool en broccoli uit de oven

10 personen

Bereiding: ± 60 min

Kooktijd: ± 30-40 min

Recept

1 kilo broccoli

1 kilo bloemkool

Olijfolie

6 tenen knoflook

1 bosje verse tijm

1 blikje ansjovisfilets in olie

2 Spaanse pepertjes

1 liter gezeefde tomaten (passata)

Rodewijnazijn

1 liter crème fraîche

400 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt

30 buisjes cannelloni

1 bosje verse basilicum

400 g mozzarella

Zeezout en zwarte peper uit de molen

Extra vierge olijfolie

Vorbereiding

Broccoli wassen, de roosjes en stronken in stukjes hakken.

Bloemkool wassen, de roosjes en stronken in stukjes hakken.

Knoflook pellen en in dunne plakjes snijden.

Tijmblaadjes van steeltjes strippen.

Ansjovisfilets fijn hakken, de olie apart houden.

Spaans pepertjes ragfijn snijden.

Pluk de basilicumblaadjes.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en doe de broccoli en bloemkool erin. Laat de stukjes groenten een paar minuten koken, tot ze gaar zijn. Laat ze in een vergiet uitlekken en vang het kookvocht op.

Zet een grote pan op het vuur, giet er een paar flinke scheuten olijfolie in en strooi de plakjes knoflook erin. Laat ze een paar seconden bakken (niet te hard anders wordt het bitter).

Voeg er de tijm, ansjovis en Spaanse pepertjes aan toe, laat die even meebakken.

Doe dan de gekookte bloemkool en broccoli met ongeveer 10 eetlepels van het opgevangen kookvocht in de pan. Roer alles goed door elkaar, leg het deksel op de pan en laat het mengsel 15-20 minuten zachtjes koken terwijl je er geregeld in roert.

Door de groenten door te koken maak je niet alleen de smaak van het mengsel intenser, maar krijgt het ook de structuur die je voor dit gerecht nodig hebt.

Haal de laatste 5 minuten het deksel van de pan om een deel van het vocht te laten verdampen en prak de groenten goed fijn met een pureestamper.

Haal de pan van het vuur, proef de puree en breng hem op smaak met zout en peper. Spreid het mengsel uit op een bakplaat om het af te laten koelen.

Zet intussen een andere bakvorm of braadslee klaar (zo groot dat de cannelloni er dicht naast elkaar precies in passen). Giet er de met een snufje zout en een scheutje rodewijnazijn gemengde gezeefde tomaten in (passata).

Om heel makkelijk en snel een witte saus te maken meng je de crème fraiche met de helft van de Parmezaanse kaas, breng het mengsel op smaak met zout en peper en verdun het met een klein beetje van het kookvocht van de groenten (of met een beetje melk).

Schep het afgekoelde broccoli-bloemkoolmengsel in een spuitzak. Draai de bovenkant van de zak dicht en knijp de vulling in de cannelloni (als je wilt kun je de vulling ook met een theelepeltje in de cannelloni proppen). Prop de buisjes goed vol - wees vooral niet te zuinig! - en leg ze in een enkele laag op de passata.

Leg de basilicumblaadjes op de cannelloni en schep de witte saus er in een laag over.

Bestrooi met een klein beetje zout en peper en met de rest van de geraspte Parmezaanse kaas. Strooi er in stukjes gescheurde mozzarella over en sprenkel er ten slotte nog wat extra vierge olijfolie op.

Zet de schaal 30 tot 40 minuten - of tot er een mooi goudbruin, pruttelend korstje op zit - in de voorverwarmde oven.





Tiramisu met huisgemaakte lange vingers

Bereidingstijd: 20-25 min.

10 personen

Ingrediënten

400 ml slagroom

400 ml mascarpone

Zakje vanillesuiker

Suiker

20 lange vingers

kop sterke espresso + 2 tl suiker

Scheut amaretto (of koffielikeur)

Cacao

10 glaasjes

START MET DE BEREIDING VAN DE LANGE VINGERS

Bereiding

Roer de mascarpone los in een kom.

Klop de slagroom met de suiker en vanillesuiker lobbig (zo dik als yoghurt). Meng de mascarpone door de opgeklopte slagroom.

Maak een kopje sterke espresso, voeg een lepel suiker toe en een flinke scheut amaretto (of koffielikeur).

Schep een eetlepel van het mascarponemengsel op de bodem van een glaasje.

Breek een lange vinger in 2 of 3 stukjes en doop deze in de koffie.

Leg de stukjes op de mascarpone. Doe hierop weer een eetlepel mascarpone.

Breek een lange vinger doormidden en steek deze in de room.

Voeg nog een laatste lepel room toe en garneer het geheel met cacao.

Zet koel tot serveren.

Als er tijd genoeg is maken we nog een chocoladegarnering...

Bestrooi de tiramisu vlak voor het opdienen met cacao.





Lange vingers

Vorbereiding: ± 20 min

Baktijd: ± 12-15 min

Ingrediënten

2 eidooiers

60 gr fijne suiker

2 eiwitten

snufje zout

50 gr bloem

10 gr maïzena

Fijne suiker, om te bestrooien

START MET DE BEREIDING VAN DE LANGE VINGERS

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop de eidooiers met de helft van de suiker los tot een gladde bleke massa.

Doe de eiwitten en het zout in een andere kom en klop deze op met een mixer (of met de hand). Zorg dat de kom en garde goed schoon en vetvrij zijn, anders worden de eiwitten niet stijf!

Voeg geleidelijk de andere helft van de suiker hieraan toe en blijf kloppen tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Spatel vervolgens rustig de eidooiers door het opgeklopte eiwit.

Zeef de bloem en de maïzena in gedeelten boven de luchtige massa en spatel het door elkaar.

Doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 tot 1,5 centimeter doorsnede en spuit vingers van ongeveer 8 centimeter lang op de bakplaat. Houd voldoende tussenruimte, de vingers vloeien nog iets uit tijdens het bakken. Spuit er minimaal 20 stuks.

Bestrooi de lange vingers met fijne suiker en blaas de overtollige suiker van het bakpapier af.

Bak de lange vingers af in circa 12-15 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster.

Mochten de vingers na het afkoelen nog iets zacht zijn van binnen, plaats ze dan (zonder bakpapier) op een ovenrooster terug in de oven voor ongeveer 4 minuten.

De wijnen

Bij het voorgerecht: Italiaanse salade in een mandje van Parmezaanse kaas

Moulin de Gassac, GUILHEIM Rosé. Pays de L'Hérault - Frankrijk

Een "saignée-Rosé". Rose van het eerste afgetapte sap van rode druiven, Grenache, Carrigan en Syrah. Doordat dit sap ontstaat door het eigen gewicht van de druiven en snel wordt afgetapt heeft de wijn een prachtig licht roze kleur. De rosé heeft iets peperigs en een licht zuurtje met een hint van rode appel.

Augurk, sjalot en groene olijven worden ondersteund door de 'peper' in de wijn.

Knolselderij, wortel en ossentong of ham (gerookt, gekookt) hebben wat natuurlijk zoet en dat maakt een mooie combinatie met het kaasbakje van ... en met de Rosé.

OF

Chardonnay - Domaine Montrose. Côtes de Thongue - Frankrijk

Stuivende geur van vers tropisch fruit. In de smaak een lekker Citrus tintje. Past mooi bij de zure onderdelen uit de salade. Het lichte bittertje gaat goed samen met de olijf en gerookte ossentong. Perfecte balans tussen volheid en frisheid met een zacht droge afdronk.

Bij het tussengerecht: Gebonden aspergesoep met krokante ham

Chardonnay - Domaine Montrose. Côtes de Thongue - Frankrijk

Deze kan dus na de salade lekker worden doorgedronken.

Bij het hoofdgerecht: Gebakken Doradefilet en Cannelloni gevuld met broccoli/bloemkool in tomatensaus

Corvina Garda, Palazzo Maffei - Italië

Rode wijn bij vis, kan dat wel? Nou, dat gaat een heel spannende combinatie worden. Maar doordat de Dorade een relatief magere vis is met weinig eiwit, kan een frisse koele rode wijn hier heel mooi bij passen zonder "te botsen" met eventuele tannine in de wijn.

Deze wijn schittert bij de Italiaanse keuken. Rijke pasta's zoals deze Cannelloni met 'dominante en rijke' smaken als bloemkool, broccoli, knoflook, tijm, ansjovis en Spaanse peper vragen om wijn met wat body maar ook om frisheid. Corvina Garda van Palazzo Maffei is voor de sommelier de ultieme combinatie. Waarschuwing: Gevaarlijk lekker!

Belangrijk: servereer de wijn rond de 14 graden Celsius. (liever iets koeler dan te warm.)

Het wijnadvis is van sommelier René van Zwol.

Website: www.ziezowijnenzo.nl

Voor meer informatie over wijn, stuur een e-mail naar: rvzwol@ziezowijnenzo.nl

