

Vitello tonato



Italiaanse Omelet



Ravioli met gehaktvulling en kaassaus

Tagliatelli met eenvoudige zoete tomatensaus en garnalen

Cannelloni met witlof, filet d'anvers en mimolette



Semi-freddo met noga

Smakelijk ...

Vitello tonato

Ingrediënten (4 pers.)

voor het kalfsvlees:

- 800 g kalfsvlees
- 3 l kippenbouillon
- 1 wortel
- 2 uien
- 1 wit van prei
- 2 kruidnagels
- enkele takjes tijm
- enkele blaadjes laurier
- zout
- peper

voor de tonnatosaus:

- 3 eierdooiers
- 1/2 citroen
- 2 dl arachideolie of druivenpitolie
- 200 g tonijn uit blik in eigen nat
- 3 zoute ansjovisfilets
- 2 eetlepels kookvocht (bouillon)
- 1 snuifje zeezout
- peper
- 50 g kappertjes

voor de garnituur:

- 50 g rucola
- 1 scheutje olijfolie
- 2 eetlepels kappertjes

Bereiding

voor het kalfsvlees:

- Ontdooi de kippenbouillon of maak een pot [verse bouillon](#).
- Spoel de groenten en snij ze in grove stukken.
- Doe de stukken ui, wortel, prei, samen met alle kruiden in de kippenbouillon.
- Breng de bouillon tot tegen het kookpunt.
- Leg het vlees in de bouillon en laat het 45 minuten zacht koken.
- Haal het gare vlees uit de bouillon en laat het afkoelen.
- Bewaar de bouillon voor soepen of sauzen. Je kunt de bouillon invriezen.

voor de tonatosaus:

- De basis voor de tonijnsaus is een klassieke mayonaise.
- Neem een hoge beker en doe er de dooiers van de eieren in.
- Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje kookvocht (bouillon) van het kalfsvlees.
- Schenk de olie in de beker. Kies voor een olie met een neutrale smaak.
- Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise.
- Giet het vocht van de tonijn weg en voeg de ingeblikte vis toe aan de mayonaise.
- Mix de saus glad en voeg de zoute ansjovisfilets en de kappertjes toe. Mix opnieuw.
- Proef de saus en voeg naar smaak wat extra citroensap toe en een snuifje zout. Voeg in elk geval wat peper van de molen toe en mix de tonatosaus een laatste keer.
- Schenk de saus in een kom en dek ze af met wat plastic folie of een dekseltje.

voor de garnituur:

- Spoel de rucola en laat de sla uitlekken.
- Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Laat intussen de kappertjes uitlekken.
- Bak de kappertjes kort in de hete olie. Laat ze nadien uitlekken op een vel keukenpapier.

voor de afwerking:

- Neem een groot plat bord, of een platte schotel.
- Schenk er een scheutje olijfolie op en strooi er wat zeezout en peper van de molen over.
- Snij vlees eerst doormidden. Nu kan je het gemakkelijk in zeer dunne plakjes snijden.
- Schik de sneetjes kalfsvlees op elk bord.
- Lepel er wat tonatosaus over. Overdrijf niet. Zet eventueel een potje met extra saus op de tafel.
- Werk elk bord af met een schepje gebakken kappertjes en enkele blaadjes rucola.

Italiaanse omelet

Ingrediënten (4 pers.)

- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 125g ham, fijngesneden
- 6 eieren
- 60 ml melk
- 150g gekookte fusilli
- 3 el geraspte parmezaanse kaas
- 2 el fijngehakte peterselie
- 1 el fijngehakt vers basilicum
- 60g versgeraspte cheddar

Bereiding

- Verhit de helft van de olie in een koekenpan. Fruit de ui op een laag vuur tot hij zacht is. Voeg de ham toe en roer 1 min. Doe over op een bord.
- Meng in een kom eieren, melk en zout en peper. Roer de pasta, de parmezaanse kaas, de kruiden en het ham-uimengsel erdoor.
- Verhit de rest van de olie in dezelfde pan. Giet het eimengsel in de pan. Strooi de cheddar erover. Bak de omelet op matig vuur tot de randen beginnen te stollen. Bak de omelet af onder een hete grill of in een zeer hete oven. Scijd de omelet voor het reserveren in punten.

Ravioli met gehaktvulling en kaassaas

Ingrediënten (4 pers.)

voor het deeg:

- 250g bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 2 el olie

voor de vulling:

- 1 el olie
- 4 lente-uitjes, fijngehakt
- 3 tenen knoflook, geperst
- 250 half-om-half (varkens- en kalfsgehakt)
- 1 ei, losgeklopt

voor de saus:

- 60g boter
- 220g mascarpone
- 35g versgeraspte parmezaanse kaas
- 2 el versgehakte peterselie

Bereiding

- Meng voor het deeg bloem, eieren en olie met 80ml water 5 sec. in de keukenmachine tot het deeg een bal vormt. Wikkel de deegbal in plasticfolie en leg hem 15 min. in de koelkast. Als u geen keukenmachine hebt, kunt u het deeg met de hand in een kom maken.
- Verhit voor de vulling de olie in een pan met dikke bodem. Fruit lente-ui en knoflook 2 min. Op matig vuur. Voeg het gehakt toe en roerbak 4 min. tot het gehakt bruin en al het vocht verdampt is. Maak het gehakt met een vork rul. Laat het gehakt afkoelen en roer het ei het erdoor.
- Rol de helft van het deeg tot een zeer dunne lap uit op een met bloem bestoven werkvlak. Snijd het deeg met een scherp mes in vierkantjes van 6 cm. Bestrijk de helft van de vierkantjes met water en leg er een tl vulling op. Leg er een ander vierkantje bovenop en druk de randen stevig aan. Leg de ravioli in een enkele laag op een bloem bestoven bakplaat. Doe hetzelfde met de rest van het deeg en de vulling.
- Smelt voor de saus de boter in een pan. Voeg de mascarpone toe en smelt hem al roerend op matig vuur. Voeg de parmezaanse kaas en de salie toe en verwarm nog 1 min.; blijf roeren.
- Kook de ravioli in ca. 5 min. in een grote pan kokend water gaar. Laat de ravioli uitlekken en serveer hem met de saus erover.

Tagiatelle met een eenvoudige zoete tomatensaus en garnalen

Ingrediënten (4 pers.)

- 8 pomodoritomaten
- zeezout
- 2 flinke klontjes boter extra vergine olijfolie
- 300g kleine gepelde garnalen
- 1 teentje knoflook, gepeld en fijngehakt
- rasp en sap van 1 citroen
- 2 borrelglasjes Vecchia Romana of cognac
- 150ml slagroom
- vers gemalen zwarte peper
- 400g verse of gedroogde tagiatelli
- flink handje verse peterselie, grof gehakt.

Bereiding

- Blancheer de tomaten en ontvel ze, halveer ze dan en snijd ze in kleine stukjes.
- Zet een pan water met zout op het vuur voor de pasta. Doe de boter en een paar scheuten olijfolie in een koekenpan en bak de garnalen, de knoflook, de citroenrasp en de tomaten enkele minuten. Schenk de alcohol erbij en steek deze aan als je hem wilt laten branden. (de vlam dooft na 30 sec., dus maak je geen zorgen) Doe de room erbij, laat alles een paar minuten zachtjes pruttelen en neem de pan van het vuur. Breng de saus zorgvuldig op smaak met zout en peper.
- Doe de pasta in het kokende water; verse heeft maar 3 min. nodig en gedroogde kook je volgens de aanwijzingen op de verpakking. Als de saus intussen is afgekoeld, moet je hem weer even warm maken. Laat de gare pasta in een vergiet uitlekken, doe hem terug in de pan en schud hem om met de peterselie. Proef even, verdeel de pasta over 4 borden en schep de saus erop. Direct opdienen en je gasten melden dat ze af en toe hun pasta moeten omscheppen om hem vochtig te houden.

Cannelloni met witlof, filet d'Anvers en mimolette

Ingrediënten (4 pers.)

- 8 blaadjes lasagne
- 300g witlof
- 1 klontje boter
- ½ gesnipperde ui
- ½ el suiker
- het sap van ½ citroen
- zout en peper
- 8 sneetjes filet d'Anvers
- 2,5dl room
- 150g geraspte mimolette, een Franse kaas, verwant met Gouda

Bereiding

- Kook de blaadjes lasagne in ruim kokend water. Spoel ze af in koud water en laat ze uitlekken op een theedoek.
- Snipper de witlof fijn en bak het gaar in een klontje boter, samen met de ui, de suiker, het citroensap en zout en peper. Laat het witlofmengsel een beetje afkoelen.
- Leg een sneetje filet d'Anvers op elk blaadje lasagne, verdeel de vulling op het vlees en rol op tot cannelloni. Schik de cannelloni in een vuurvaste schotel, giet er de room over en bestrooi met de kaas. Gaar 20 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.

Semi-freddo met noga

Ingrediënten (12 pers.)

voor de semi-freddo:

- 1 vanillestokje
- 60g suiker
- 4 grote, verse scharreleieren, gesplitst
- 5dl slagroom
- zout

voor de smaakgever:

- 400g turrone (Italië), turrón (Spanje), noga (Frankrijk)
- 150 ongezouten pistaches
- 50g chocolade (met 70% vaste cacaobestanddelen)
- 2 grote el honing

Bereiding

voor de semi-freddo:

- Haal de zaadjes uit het vanillestokje door het in de lengte door te snijden en de zaadjes uit beide helften te schrapen. Klop de vanilliezaadjes en de suiker samen met de eierdooiers in een grote kom tot het mengsel bleekgeel wordt.
- Klop in een andere kom de slagroom tot zich zachte pieken vormen. (Belangrijk! Klop de slagroom niet te stijf)
- Klop in een derde kom de eiwitten samen met een mespunt zout tot zich zeer stevige pieken vormen (dwz. Dat je het eiwitschuim alle kanten uit kunt trekken en dat het zo blijft staan).
- Spatel nu de smaakgever die je hebt gekozen, de room en het eiwit door het eidooiermengsel. Doe dit heel voorzichtig, zodat alle luchtigheid erin blijft.
- Schep het mengsel onmiddellijk in de door jou gekozen bak of schaal. Dek de semi-freddo af met huishoudfolie en zet de zaak in de vriezer totje het wilt serveren.