

# CROSTINI'S MET EEN SALSA VAN TOMAAT, KNOFLOOK EN LENTEUI

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

### Voor de salsa

5	tomaten
100 gr	zongedroogde tomaat
2	lenteuitjes
2 teentjes	knoflook
2 el	olijfolie
3 el	balsamico azijn
¼ bosje	basilicum
	peper en zout

### Voor de crostini's

1	ciabatta
1,5 dl	olijfolie
4 teentjes	knoflook
	zeezout



## VOORBEREIDING

### Voor de salsa

Zet een pannetje met water op en breng dit aan de kook. Kruis de tomaten in aan de onderkant. Zet een bak met (ijs)koud water klaar. Dompel de tomaten 10 seconde in kokend water en leg ze daarna meteen in het koude water. Trek de velletjes van de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees daarna in blokjes.

Snipper de lente-uitjes en de knoflook. Hak de zongedroogde tomaat fijn. Hak de blaadjes van de basilicum fijn. Voeg alle ingrediënten samen en meng dit goed. Laat dit een half uur intrekken.

### Voor de crostini's

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd het brood in plakken van 0.5 cm breed.

Pel de knoflooktenen en pureer deze samen met de olijfolie tot een gladde massa. Bestrijk elke plak aan dezelfde kant met het olijfolie-knoflookmengsel en strooi er wat zeezout overheen.

Plaats de plakken brood op een ovenrooster bekleed met bakpapier en bak ze in circa 8 minuten goud bruin.

## PRESENTATIE

Doe de tomatensalsa in een diep bord. Leg de crostini's apart ernaast.

# OLIJVENTAPENADE MET BROOD

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

### Voor de tapenade

125 gr	groene olijven z/pit
125 gr	zwarte olijven z/pit
3 teentjes	knoflook
½ bosje	basilicum
3 el	olijfolie
50 gr	zongedroogde tomaten
	Peper en zout

### Voor het brood

1	focacciabrood
	Olijfolie



## VOORBEREIDING

### Voor de tapenade

Pel de knoflook en haal de basilicum blaadjes van de stelen. Snijd de olijven, knoflookteentjes en de basilicum fijn. Doe de olijven, knoflook en de basilicum bij elkaar. Maak het geheel fijn met een staafmixer en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Voeg daarna de olijfolie en de met de hand gesneden tomaatjes toe en meng het geheel nogmaals goed door met een lepel.

### Voor het brood

Snijd het focacciabrood in plakken van ongeveer een halve centimeter dikte en leg ze op een met bakpapier bekleed rooster.

Besprenkel de plakken met olijfolie en grill ze kort in een oven van 180 °C, tot ze lekker knapperig zijn.

## PRESENTATIE

Doe de tapenade in een schaaltje en serveer de toastjes er apart bij.

# AARDAPPEL PARTJES IN SCHIL

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

1400 gr	Roseval aardappelen
1 dl	olijfolie
¼ bosje	tijm
¼ bosje	rozemarijn
3 teentjes	knoflook
2 el	grof zeezout peper



## VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Was de aardappelen en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd deze stukken vervolgens in de lengte in vieren en daarna nog één keer door de lengte doormidden zodat er partjes ontstaan. Uit één aardappel haal je dus 8 lange partjes. Doe alle partjes in een kom.

Snipper de knoflookteentjes en hak de kruiden fijn.

Strooi de gehakte kruiden en knoflook over de aardappelen.

Giet de olijfolie over de aardappelen en hussel alles goed door elkaar.

Spreid de aardappelen uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi ze met het zeezout en wat peper.

Zet de aardappelen in de oven en bak het geheel in 30 minuten goudbruin.

## PRESENTATIE

Serveer de aardappelpartjes in een pan of schaal.

# BLADERDEEGSTENGELS UIT DE OVEN MET SERRANOHAM EN PECORINO

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

5 vellen	bladerdeeg
150 gr	pecorino kaas
10 plakjes	serranoham
25 gr	komijnzaad
1	ei



## VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor op 225 °C en bedek een oven rooster met bakpapier.  
Klop het ei los in een schaaltje en zet weg. Rasp de pecorino kaas boven een klein kommetje en bewaar.

Snijd alle 5 vellen bladerdeeg door de helft zodat er 10 gelijke repen ontstaan.  
Leg op elke reep een plak serranoham. Snijd vervolgens elke reep in de lengte in tweeën.  
Pak een strip aan beide uiteinden ( voorzichtig) vast en draai nu tegengesteld je handen om een "schroef" vorm te krijgen. Doe dit met alle strips en leg ze op het ovenrooster. Bestrijk alle strips met een losgeklopt ei en bestrooi ze met de kaas en het komijnzaad.

## PRESENTATIE

Schuif het ovenrooster met de stengels in de oven en bak ze in circa 10 minuten goud bruin.  
Laat afkoelen en serveer ze in een waterglas.

# CAPONATA

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

200 ml	olijfolie
600 gr	aubergine
4 stengels	bleekselderij
2	rode uien
100 ml	rodewijnazijn
25 gr	suiker
400 gr	gepelde tomaten
2	rode paprika's
50 gr	zwarte olijven
2 el	kappertjes
5	ansjovisfilets

## VOORBEREIDING

Zet een pan met water op om de bleekselderij te blancheren. Snijd de bleekselderij in stukjes van 2 mm en blancheer (kort in kokend water garen en meteen afkoelen in koud water) 2 minuten in kokend water en spoel ze koud. Snijd de aubergine in blokjes van 1,5 x 1,5 cm, snipper de uien, schil de paprika's en snijd in 4-en, snijd de zaadlijsten eruit en snijd in blokjes, hak de olijven, hak ansjovis fijn in kleine stukjes en snijd de tomaat in blokjes. Bewaar de tomatensaus. Giet de helft van de olijfolie in een koekenpan en bak de aubergine in een paar porties rondom bruin. (de olie moet echt gaan spetteren, anders krijg je gekookte aubergine in plaats van gebakken). Laat ze op keukenpapier uitlekken. Fruit de ui in dezelfde koekenpan als de aubergine in het restant van de olie en voeg na 5 minuten azijn en suiker toe en laat vocht tot de helft reduceren tot de saus dik wordt.

Verwarm tomatensaus in een kookpan en voeg de tomaten, de aubergine, het ui-mengsel, bleekselderij, paprika, olijven, kappertjes en ansjovis toe. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

## PRESENTATIE

Serveer de caponata in een mooie schaal. Caponata kan op kamertemperatuur worden gegeten.



# KIP ALLA PIZZAIOLA

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

1	ui
4 teentjes	knoflook
325 ml	witte wijn
800 gr	gepelde tomaten
6 takjes	oregano
½ bosje	basilicum
10	kippendijen
100 gr	bloem
2 bollen	mozzarella
	olijfolie

## VOORBEREIDING

Snipper de ui en snijd de knoflook in dunne plakjes. Verhit een beetje olie in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook circa 3 minuten aan. Schenk de witte wijn erbij en kook tot de helft in. Voeg de gepelde tomaten toe en kook op middelhoog vuur in circa 15 minuten tot een mooie saus. Pluk de oregano en basilicum en snijd grof. Voeg ongeveer  $\frac{3}{4}$  van de kruiden toe aan de saus.

Bestrooi de kippendijen met zout en peper. Wentel de dijen vervolgens door de bloem. Verhit een scheut olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de kippendijen rondom goudbruin. Snijd de mozzarella in plakken, voor iedere kippendij één plak. Schep de tomatensaus in een ovenschaal. Leg de dijen in de saus en leg op iedere dij een plakje mozzarella. Bak de kippendijen in de oven in circa 20 minuten gaar op 180 graden.

## PRESENTATIE

Haal de kip uit de oven en check op gaarheid. Je kan de gaarheid van de kip controleren door een klein sneetje te maken in het kippenvlees. Het vocht wat uit de kip komt moet dan helder zijn. Wanneer het vocht nog troebel is, moet de kip terug in de oven. Garneer de schaal met kippendijen met de overgebleven basilicum en oregano.



# IN LIMOEN GEGAARDE ZALM

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

500 gr	verse zalm
4 stuks	limoenen - het sap
2	bosuien
1	rode peper
1	avocado
½ bosje	koriander
	zout
	olijfolie



## VOORBEREIDING

Snijd de zalm in hele dunne plakjes (trancheren) en leg de plakjes zalm in een schaal. Snijd de limoenen doormidden en pers deze. Overgiet de zalm met het limoensap. Zet de zalm in de koeling en laat marineren. Snijd de bosui schuin in dunne ringetjes. Halveer de rode peper en verwijder voorzichtig de zaadjes. Snijd de peper vervolgens in kleine reepjes. Ontdoe de avocado van schil en pit en snijd het vruchtvlees in een kleine brunoise (dubbelsteentjes van 0.5 cm x 0.5 cm x 0.5 cm).

## PRESENTATIE

Haal de zalm uit het sap en dep het droog met keukenpapier. Verdeel de zalm over één bord en bestrooi met avocado, bosui, korianderblaadjes en peper. Breng alles op smaak met zout en peper en maak het af met een beetje olijfolie.

# LEMONMILANO MET GESUIKERDE CITROEN

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

4	citroenen
150 ml	water
150 gr	suiker
400 gr	mascarpone
400 ml	slagroom
120 gr	suiker
250 ml	vers citroensap
40	Italiaanse lange vingers (±300 gr)

## VOORBEREIDING

Schrob 2 citroenen schoon onder de kraan en snijd in dunne plakken (kop en kont mogen weg). Pers de andere citroenen uit en breng met water en suiker aan de kook. Voeg de plakken citroen toe en laat 30 minuten tegen de kook aan garen tot het vocht bijna is verdampt. Meng de mascarpone met slagroom, suiker en 200 ml citroensap en klop met een garde stijf. Maak twee bodems met de helft van de lange vingers met de suikerkant naar beneden en besprenkel met de helft van het overgebleven citroensap. Bedek met behulp van een spuitzak de bodems met de helft van het mascarpone-room-citroen mengsel. Bedek de mascarpone met het restant van de lange vingers en besprenkel met het restant van het citroensap. Bedek de 2de laag lange vingers met het restant van het mascarponemengsel en laat opstijven in de ijskast. Haal de citroenen uit de pan, laat uitlekken en afkoelen.

## PRESENTATIE

Snijd de lemonmilano in 10 porties, garneer met schijven geconfijte citroen.

