

Maand: Augustus 2022  
Thema: Cichèti di Venesia



*Amuse*

***Polpo***

*Voorgerecht*

***Grissini di Bellini e Arancini***

*Soep*

***Zuppa di ceci (Kikkererwtensoep)***

*Hoofdgerecht*

***Zonnevisfilet met sinaasappel, roze peper en een gratin van bloemkool***

*Nagerecht*

***Semifreddo van walnoten & honing en chocoladesalami***

## **Polpo**

*Amuse voor 12 personen*

450	gr	inktvisarmen, voorgekookt
300	ml	olijfolie
50	ml	rode wijnazijn
2	tl	venkelzaad
1	st	sjalot
1	bosje	oregano
2	st	teentjes knoflook
1	rode	chilipeper
1	st	stokbrood (afbakbrood)
		zout
		peper

Laat de inktvis ontdooien en snij in stukjes van ca. 1 cm.  
(de inktvis is al voorgekookt).

Snijd het sjalotje in hele dunne ringen. Hak de oreganoblaadjes grof. Snijd de teentjes knoflook in flinterdunne plakjes. Ontdoe de rode peper van de zaadjes en snijd hem eveneens in dunne ringen.

Meng alle ingrediënten behalve de inktvis in een grote glazen kom. Leg de gekookte stukjes inktvis er vervolgens in en zorg dat ze helemaal onder staan. Zet ze in de koelkast en laat zo lang mogelijk marineren.

Bak het stokbroodje af (10-12 minuten op 220°C)

### **Uitserveren:**

Naar eigen idee.

Let er bij het serveren op dat elke portie een lekkere hoeveelheid chilipeper, venkelzaad, sjalotten en dergelijke heeft, maar niet al te veel olie.

en serveer een stukje stokbrood bij de inktvis.

## **Grissini di Bellini e Arancini**

*Voorgerecht 12 personen*

### **Groentebouillon**

1	st	ui
2	st	knoflooktenen
4	st	stengels bleekselderij
1	st	prei
1	st	wortel
3	st	takjes tijm
1	st	laurierblad
1	tl	peperkorrels
1,5	ltr	water
		groentebouillon tabletten
		olijfolie

Spoel de groenten schoon en snijd deze klein. Doe de olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit daarin de gesneden groente tot alles zacht is.

Voeg het water en 1 groentebouillon-tablet toe en laat dit, een poosje, zachtjes trekken. Zeef de bouillon door een fijne zeef.

## **Arancini**

*Voorgerecht 12 personen*

75	gr	boter
1	stuks	courgette
2	stuks	sjalot
3	takjes	tijm
0,75	liter	groentebouillon
150	gr	risottorijst
1	bol	buffelmozzarella
0,5	dl	witte wijn
	handvol	geraspte Parmezaanse kaas
		polenta
		olijfolie
		peper en zout

Rasp de courgette en snipper de sjalot fijn. Verhit de olijfolie en de helft van de boter zachtjes in een pan met dikke bodem. bak de courgette en de fijngesnipperde sjalot en voeg wat zout en peper toe. Roer de tijm erdoor. Verhit intussen de groentebouillon in een andere steelpan. Voeg zodra de sjalotten glazig worden de rijst toe, verhit hem al roerend zachtjes 5 minuten op laag vuur. Alle korrels moeten met een laagje vet worden bedekt en glanzen, maar de rijst en sjalotten mogen niet bruin worden. Voeg nu de witte wijn toe. Voeg als de wijn is geabsorbeerd de hete groentebouillon met een soeplepel per keer toe. Zorg dat de rijst steeds onder blijft staan en blijf roeren. Als de rijst helemaal gaar is (15-20 minuten), voeg je een handvol geraspte Parmezaanse kaas en de rest van de boter toe. Zorg dat de risotto niet te nat is. Proef of er nog zout en peper bij moet. Zet het vuur uit en spreid de risotto uit in een ovenschaal om hem te laten afkoelen. Snijd ondertussen de mozzarella in blokjes. Maak van de afgekoelde rijst balletjes ter grootte van golfballen met in het midden een blokje mozzarella. Rol de balletjes door de polenta. Verhit de plantaardige olie tot 190 °C graden en frituur de balletjes in 2-3 minuten goudbruin. Haal ze met een schuimspaan uit de frituurolie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer de arancini meteen (samen met de Grissini).

**Voorgerecht- 2 van 3**

### **Grissini (soepstengels)**

*Voorgerecht 12 personen*

40	gr	boter
100	ml	melk
7	gr	gedroogde gist (1 zakje)
200	gr	Italiaanse bloem type '00'
5	gr	zout
	handvol	geraspte Parmezaanse kaas

Smelt de boter zachtjes in een steelpan en voeg de melk toe.

Zet het vuur zo laag mogelijk.

Meng de bloem, de gedroogde gist, de Parmezaanse kaas en het zout in een grote kom. Voeg het melkmengsel langzaam toe, meng alles goed en stort het op een met bloem bestoven werkvlak. Kneed het tot een consistent, glad en elastisch deeg (kneed circa 20 minuten). Laat het 30 minuten rijzen op een warme plek, kneed het weer en zet het in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Rol het afgekoelde deeg uit tot een plak van circa 5 mm dikte. Snijd met een pizza mes repen met een breedte van circa 5 mm. Rol deze repen tot "potloden". Leg ze op bakplaten en "bak deze in 25-30 minuten (of tot ze krokant zijn) in de voorverwarmde oven.

### **Ingelegde radicchio & salami**

*Voorgerecht 12 personen*

250	ml	witte wijn
100	ml	witte wijnazijn
1	el	suiker
4	st	jeneverbessen
12	blaadjes	radicchio
12	plakjes	dun gesneden salami

Breng de witte wijn, de azijn en de suiker samen met de jeneverbessen aan de kook.

Leg als de vloeistof kookt de blaadjes radicchio erin en laat 5 minuten pruttelen.

Zet het vuur uit, haal de radicchio met een keukentang uit de pan en schud het teveel aan vloeistof er voorzichtig af. Bedek de ingelegde radicchio met een laagje olijfolie.

Haal ze er als je ze wilt gebruiken gewoon uit en laat ze even uitlekken om het teveel aan olie eraf te laten druipen.

Wikkel de bovenkant van de grissini in een stukje ingelegd radicchio en een plakje salami. Serveer samen met de arancini.

**Voorgerecht- 3 van 3**

## **Zuppa di ceci (Kikkererwtensoep)**

Soep 12 personen

Voor 2 liter kippenbouillon

1	kg	kippenvleugels	
2,5	ltr	water	
2	st	rode uien ongepeld en doormidden gesneden	
2	st	tenen knoflook	
2	st	stengels bleekselderij in stukken	
2	st	grote wortel in stukken	
6	st	takjes peterselie	st lente-ui
2	st	kaneelstokjes	
1	st	gember van ± 4 cm in plakken	
2	st	steranijs	
1	buisje	saffraandraadjes	
3	tl	komijnzaad	
15	st	zwarte peperkorrels	
1	st	kippenbouillontablet	
		zout naar smaak	

Kippenbouillon

Doe de kippenvleugels en alle andere ingrediënten behalve het zout in een soeppan.

Breng aan de kook en laat op heel laag vuur ± 1½ uur trekken.

Zeef de bouillon door een fijne zeef. Laat het onderste, troebele gedeelte in de pan.

Bereiding

2	blikken	kikkererwten
2	st	sjalotten
2	st	prei
2	st	venkel
		olijfolie
		<i>zout en peper</i>

Snijd de sjalotten, prei en venkel klein in stukjes van 1 cm. Doe de olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit daarin de gesneden groente tot alles zacht is. Bestrooi met zout en peper.

Spoel de kikkererwten af en laat ze goed uitlekken. Voeg de kikkererwten, sjalotten, prei en venkel vervolgens bij de bouillon en laat dit 5 minuten zachtjes pruttelen.

Haal een kwart van de groenten met een schuimspaan uit de pan en zet dit opzij.

Maal de rest van het mengsel met een staafmixer glad. Voeg de hele kikkererwten en groenten weer aan de soep toe en proef of die op smaak is. Serveer met een scheutje olijfolie.

**Soep - 1 van 1**

## **Zonnevisfilet met sinaasappel, roze peper en een gratin van bloemkool**

*Hoofdgerecht 12 personen*

### **Gratin van bloemkool en Fontana**

1	st	bloemkool
400	ml	melk
1	st	ui
1	st	laurierblad
40	gr	boter
20	gr	bloem
150	gr	fontina del valle d'aosta
100	gr	geraspte Parmezaanse kaas
100	gr	Mozzarella
10	st	zwarte peperkorrels

Snijd de grotere bladeren van de bloemkool. Snijd de bloemkool zelf in even grote roosjes. Blancheer ze tot ze net zacht zijn en dompel ze dan in koud water. Giet de bloemkool af en leg de roosjes in een braadslee met de bolle kant omhoog.

Snijd de ui in ringen. Verhit de melk in een pannetje met de uienringen, de peperkorrels en het laurierblad. Laat het een paar minuten pruttelen, zeef het dan en zet het opzij.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de boter langzaam in een afzonderlijke pan, pas op dat het niet verbrandt. Voeg langzaam en al roerend met een houten lepel de bloem toe tot je een glad mengsel hebt. Schenk de melk er beetje bij beetje bij en klop dit met de lepel. Voeg zo ongeveer de helft van de melk langzaam toe.

Pak nu een garde en begin flink te kloppen terwijl je de rest van de melk toevoegt tot je een lekker romige saus hebt. Voeg een snuf zout en een draai zwarte peper toe. Zet het vuur laag, laat de saus zo'n 5 minuten pruttelen terwijl je blijft kloppen en proef of er nog zout of peper bij moet. Voeg nu de kaas toe, maar houd 50 gram fontina ervan achter, en roer tot de kaas is gesmolten. Laat de saus nog 5 minuten pruttelen en zet dan het vuur uit.

Schenk de kaassaus over de bloemkool en strooi de resterende fontina erover. Zet de bloemkool zo'n 10-15 minuten in de voorverwarmde oven tot hij goudbruin is en borrelt, maar laat hem een beetje afkoelen voordat je hem serveert. Maal er vlak voor het serveren nog wat zwarte peper over.

## Zonnevisfilets

12	st	Zonnevisfilets geportioneerd, ±80 gram per couvert
2	st	knoflookteen
1	blokje	vis bouillon
100	ml	citroensap = 1 dl
100	ml	sinaasappelsap = 1 dl
12	schijfjes	sinaasappel
	handvol	munt, dille, basilicum en salie
		olijfolie
		roze peperkorrels

Hak de kruiden met een scherp mes fijn en zet het opzij tot gebruik.

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Zet een pannetje met 1 dl water op het vuur en maak hierin 100 ml visbouillon. Verwarm in een ondiepe pan met deksel een flinke scheut olijfolie. Leg de zonnefilets voorzichtig met het vel naar beneden in de pan en voeg de knoflook toe plus een flinke snuf zout en peper. Strooi de gehakte kruiden erover en zet de pan op matig vuur. Voeg zodra de pan begint te sissen de bouillon, het citroen- en sinaasappelsap toe en leg de deksel op de pan.

Haal na 4 minuten de filets uit de pan en leg ze op warme borden. Zet het vuur hoog, voeg de peperkorrels toe en laat de sappen borrelen tot ze beginnen in te dikken na circa 2 minuten. Zet het vuur uit en schenk het ingekookte vocht over de zonnefilets. Garneer met een schijfje sinaasappel.



## **Semifreddo van walnoten & honing en chocoladesalami**

*Nagerecht 12 personen*

### **Chocoladesalami**

2	<i>stuks</i>	<i>eieren</i>
80	<i>gr</i>	<i>witte basterdsuiker</i>
90	<i>gr</i>	<i>boter (op kamer temperatuur)</i>
50	<i>gr</i>	<i>cacao</i>
100	<i>gr</i>	<i>gemengde noten hazelnoten, walnoten en pistache</i>
100	<i>gr</i>	<i>gedroogde abrikozen</i>
100	<i>gr</i>	<i>lange vingers</i>
		<i>zout</i>

### **ZET DE SNELVRIEZER AAN EN PLAATS DE BORDEN IN DE KOELING**

Rooster de gemengde noten kort in een droge koekenpan en laat ze snel afkoelen in de snelvriezer

Klop de eidooiers met de suiker, voeg dan al kloppend de boter, de cacao en een snufje zout toe tot je een romig mengsel hebt.

Snij de lange vingers in stukken van ongeveer 1 cm. Snijd de gedroogde abrikozen in even grote stukjes. Meng de noten, het gedroogd fruit en de koekjes door het romig mengsel en leg het op een stuk keukenfolie. Rol het op tot een 5 centimeter dikke worst en druk deze goed in model. Wikkel de worst in het bakpapier en leg in de snelvriezer. Verplaats de worst na 30 minuten naar de koelkast.

### **Semifreddo**

250	gr	witte basterdsuiker
300	gr	walnoten
4	stuks	eieren
50	ml	marsala
600	ml	slagroom
		vloeibare honing

*Maak eerst de praliné door de walnoten grof te hakken. Smelt dan 200 gram van de witte basterdsuiker in een pan met dikke bodem samen met 2 eetlepels water tot het een terracotta kleur heeft. Meng dan snel de walnoten erdoor en schenk het op een ingevette bakplaat. Laat het in de koelkast afkoelen. Breek het daarna in stukjes, doe ze in de keukenmachine en maal tot kruimels.*

*Pak drie schone koude mengkommen. Klop in de eerste kom met een elektrische handmixer de eiwitten tot stijve pieken en zet in de koelkast. Klop in de tweede kom de eidooiers met de resterende 50 gram suiker en de marsala tot een bleek en schuimig mengsel, zet dat ook koel. Klop tot slot de slagroom tot zachte pieken.*

*Haal de eerste twee kommen uit de koelkast en roer een grote lepel van de geklopte eiwitten door het eidooiermengsel tot het goed is gemengd en klop het los. Spatel nu om en om een lepel eiwit en een lepel slagroom door het eidooiermengsel tot alles is gemengd. Voeg bij de laatste lepel ook vrijwel alle walnootpraliné toe, maar houd een beetje achter om straks over de semifreddo te strooien.*

*Stort de semifreddo ijs in vormpjes en laat bevriezen in de snelvriezer.*

*Snijd bij het uitserveren de worst in plakjes.*

*Haal de semifreddo uit de vormpjes en plaats op het gekoelde bord. Sprenkel wat honing erover en bestrooi met de achtergehouden praliné.*