

Bonet

(dessert uit Piemonte met chocolade, rum en amaretti)

Ingrediënten:

Amaretti koekjes

1	el	bloem
1	el	maïzena
1	tl	kaneelpoeder
200	g	suiker
1	tl	citroenschil, geraspt
250	g	amandelen
4	st	eiwit
30	g	poedersuiker
1	el	boter
1		bakblik

Bonet

400	g	witte basterd suiker
4	el	water
10	st	eieren
200	g	witte chocolade (Lindt)
1500	ml	hete melk
140	g	Italiaanse amaretti koekjes, verkruimeld
120	ml	Nocino
250	ml	room, stijfgeklopt
12	kl	vormpjes

Bereiding:

Amaretti koekjes

De amandelen malen in de keukenmachine en vermengen met 150 g suiker, 1 el maïzena, 1 tl citroenschil en de kaneel. De eiwitten stijfslaan met de rest van de suiker. Het amandelmengsel er voorzichtig onder spatelen. Een bakblik invetten en bebloemen. Het amandelmengsel in een spuitzak met gladde mond doen. Hoopjes spuiten met een diameter van ongeveer 3 cm. Het deeg een uurtje laten rusten. De oven voorverwarmen op 180 °C. De koekjes bakken tot ze lichtbruin zijn. Bestrooien met poedersuiker en laten afkoelen.

Bonet

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook 250 g basterd suiker met het water in een steelpannetje tot een goudkleurige siroop en laat deze karamelliseren. Schenk de karamel in twee grote vormen of 12 kleine vormpjes. Draai de vormpjes rond zodat de karamel goed over de bodem wordt verdeeld. Zet weg.

Klop de eieren en de resterende basterd suiker met een mixer door elkaar tot een bleke luchtige massa. Smelt intussen de chocolade in de hete melk en voeg dit mengsel al

kloppend toe aan het eimengsel. Doe $\frac{2}{3}$ van de verkruimelde amaretti koekjes erbij en tot slot de Nocino. Vul de vormpjes af met het mengsel. Zet een ovenschaal met heet water in de oven en zet de vormpjes hierin. Het water moet tot op $\frac{1}{3}$ ervan komen. Bak de bonets 25 min in de oven. Haal de bonets uit de oven, laat afkoelen in de vorm en snijd met een scherp mesje los van de binnenkant.

Serveren:

Bestrooi een koud bord met cacao-poeder (gebruik een sjabloon). Stort de bonet erop. Dien op met slagroom waar 1 el Nocino doorheen geklopt is. Garneer met de resterende amaretti.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand april 2009 (12 personen)

Stormato carote con verdure e bagna cauda
(flan van wortel met groenten en ansjovissaus)

*

Rotolo di gnocchi con spinaci di Fonduta
(Gnocchi rol met spinazie en fonduta saus)

*

Brasato di coniglio al vino bianco con rosmarino
(gestoofd konijn in witte wijn met rozemarijn en polentataartje)

*

Bonet

(dessert uit Piemonte met chocolade, rum en amaretti)

Wijn: Sormato Verdurine:	Gavi Di Gavi
Rotolo Gnocchi	: Agricola Vermentino
Brasato coniglio	: Ca dei frati Brolettino
Bonet	: Bracchetto d'Aqui

Stormato carote con verdure e bagna cauda

(flan van wortel met groenten en ansjovissaus)

Ingrediënten:

Bagna cauda

400	ml	olijfolie
15	st	knoflooktenen, geblancheerd
150	g	ansjovisfilet
40	g	pijnboompitten
1	st	laurierblaadjes
110	ml	droge witte wijn

Bechamelsaus

50	g	boter
50	g	bloem
600	ml	melk
1	bol	nootmuskaat, fijngeraspt
2	st	eierdooiers
1	scheutje	room
		fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

Bladerdeegstengels

1	pakje	roomboter bladerdeeg (diepvries)
		peper en zout
		sesamzaad

Wortelflan

1	scheutje	olijfolie
1000	g	winterpeen in blokjes
300	ml	witte wijn
600	ml	bechamelsaus
1	snufje	vers geraspte nootmuskaat
		fijn zeezout en vers gemalen zwarte peper
10	st	eieren
24	kl	silicone bakjes

Garni

12 van elk, -peultjes, haricot vert, bleekselderijstengel (dunne reepjes), reepje wortel
Scheutje extra vergine olijfolie

Bereiding:

Bagna cauda

Doe alle ingrediënten in een pan en laat 60 min zachtjes trekken op een laag pitje (niet koken). Verwijder de laurierbladen en pureer het mengsel en houdt apart.

Bechamelsaus

Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Roer tot alle klontjes verdwenen zijn en laat de roux op laag vuur minimaal 1 min. garen tot er zich een bal vormt. Voeg geleidelijk al roerend de hete melk toe. Breng de saus aan de kook, zet het vuur laag en breng op smaak met nootmuskaat en zout en peper. Kook tot de massa mooi gebonden is. Verrijk de saus met 2 eierdooiers en een scheutje room.

Polentataartjes

Breng de melk aan de kook en strooi al roerende de polenta erin. Blijf roeren tot het mengsel dik is en van de zijanten van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en roer de kaas, eierdooiers en de boter door het mengsel. Voeg peper en zout toe naar smaak.

Spread het mengsel op een met bakpapier beklede snijplank uit tot een dikte van ca 1 cm en laat het 60 min afkoelen en opstijven.

Steek met een steker rondjes van ca 5 cm uit de polenta, bak deze koekjes heel even om en om in de olijfolie.

Groententop

Was en schil de groenten en snijd ze in kleine stukjes, leg de groenten op een bakblik en schenk de honing, boter en olijfolie er over. Meng dit alles door elkaar en bak dit ca.

30 -35 min tot het goudbruin ziet.

Serveren:

Leg de bout op een voorverwarmd bord. Druppel de saus erbij en leg wat olijven op de bout en de 2 polentakoekjes ernaast en schik tot slot de groenten op de taartjes.

Brasato di coniglio al vino bianco con rosmarino

(gestoofd konijn in witte wijn met rozemarijn en polentataartje)

Ingrediënten:

Konijn

6	st	uien
6	st	knoflookteentjes
12	st	gedroogde tomaten op olie
12	st	konijnenbouten
		zout, peper, bloem
		olijfolie
4	el	tomatenpuree
400	ml	witte wijn
8	takjes	rozemarijn
150	g	zwarte olijven zonder pit

Polentataartje

1500	ml	melk
375	g	kort kokende polenta (semolina)
75 g		Parmezaanse kaas, vers geraspt
6	st	eierdooiers
50	g	boter
		zout en peper

Groententop op polentataartje

4	st	pastinaak, klein
4	st	wortel
4	st	meiknol
12	st	sjalotjes
5	el	honing
100	g	boter
8	el	olijfolie
		zout, peper

Bereiding:

Laat de gedroogde tomaten uitlekken. Snipper de gepelde uien en hak de knoflook heel fijn.

Snijd de uitgelekte tomaten in stukjes,

Wrijf de konijnenbouten in met zout en peper en bestuif ze met bloem. Verhit de olie in een braadpan en bak de bouten rondom bruin. Voeg ui en knoflook toe en bak die even mee.

Voeg de stukjes gedroogde tomaat, tomatenpuree, wijn, rozemarijn en olijven toe. Breng het al roerende aan de kook. Laat de bouten in 90 min gaar worden. Controleer op gaarheid na 60 min. Keer de bouten af en toe.

Haal de bouten uit de pan, en houdt deze warm. Verwijder de takjes rozemarijn (weggooien)

en de olijven (warmhouden) en kook het braadvocht tot $\frac{1}{3}$ in. Proef de saus en breng op smaak met peper en zout

Bladerdeegstengels

Snij het bladerdeeg in reepjes van 1½ cm breed.

Bestuif met peper, zout en sesamzaad en bak ze in een hete oven van 180 °C in 4 min. goudbruin.

Wortelflan

Verwarm de oven voor op 150 °C en vet 24 kleine siliconenbakjes in. Verhit de olijfolie en bak de wortel hierin even aan. Blus de wortel af met de wijn. Laat de wortel garen en pureer hem.

Roer de bechamelsaus door de wortelpuree en breng de massa op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Meng de eieren door de massa. Doe het mengsel in de vormpjes. Zet ze in een braadslee en giet heet water in de braadslee tot $\frac{2}{3}$ van de hoogte van de vormpjes. Zet de braadslee 40 tot 45 min. in de oven tot de flans gaar zijn. Controleer na 30 min. de gaarheid.

Garni

Blancheer de garni even in een pan met kokend water en een scheutje olijfolie

Serveren:

Haal de flans uit de vormpjes (keer ze met behulp van een bordje) en leg op de voorverwarmde borden 2 flans. Giet de bagna cauda rondom de flan.

Garneer het geheel met de garni door deze in de flan rechtop te steken.

Serveer hierbij de bladerdeegstengels.

Rotolo di gnocchi con spinaci di Fonduta

(Gnocchi rol met spinazie en fonduta saus)

Ingrediënten:

Rotolo di gnocchi

2000	g	kruimige gekookte aardappelen
2	tl	zout
2	st	eieren, licht geklopt
250/300	g	Italiaanse bloem type 000
100	g	boter in blokjes

Vulling

250	g	ricotta
50 + 50	g	Parmezaanse kaas, vers geraspt
1	st	ei
		peper en zout
		boter
2	tn	knoflook, geperst
250	g	spinazie
12	st	verse salieblaadjes
1	st	kaasdoek

Fonduta

40	g	boter
25	g	bloem
250	ml	volle melk
125	g	Fontina (kaas) in stukjes
1	el	cognac
		fijn zeezout en versgemalen peper

Bereiding:

Rotolo di gnocchi

Kook de aardappelen met schil tot ze gaar zijn en giet ze af.

Verwijder de schil van de nog hete aardappels en duw ze door een pureerzeef. Voeg het zout, de eieren en geleidelijk de bloem toe.

De hoeveelheid bloem hangt af van de aardappel. Het deeg moet zacht zijn en hoe minder bloem hoe zachter, het moet niet aan je handen plakken.

Rol het deeg met een deegroller uit tot een ca 2 cm dikke lap.

Vulling

Meng de ricotta, en 50 g Parmezaanse kaas met het ei en voeg peper en zout naar smaak toe. Bestrijk de bovenkant van de deeglap gelijkmatig dit mengsel.

Smelt wat boter in een koekenpan en fruit de knoflook even aan. Bak de spinazie een paar min mee en hak fijn. Strijk dit mengsel uit over de ricottalaag.

Rol het gnocchideeg met inhoud op tot een “worst” en verpak dit in kaasdoek. Kook het pakketje 10 tot 15 min in gezouten water en laat daarna afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Beboter een ovenschaal waar de rol ruimschoots in past, verwijder de kaasdoek en leg de rol voorzichtig in de schaal. Snijd de rol in 12 plakken, bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en verdeel de blokjes boter gelijkmatig met de salieblaadjes over de plakken. Bak 15 min tot hij goudbruin kleurt.

Fonduta

Smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat het geheel op een laag vuur zachtjes doorkoken maar niet kleuren. Voeg geleidelijk al roerend de lauwwarme melk toe en klopt tot de roux is opgelost en de saus gebonden. Voeg de Fontina toe en roer de cognac erdoor. Roer tot een egale massa. Laat de saus nog 30 min au bain marie garen. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Leg een Rotolo di gnocchi midden op het bord en druppel de fonduta er om heen.