

Menu Italiaans olv Karen Merckx

Antipasti

Torta Pasqualina

Ingrediënten:

Deeg:500gr bloem, 2el olijfolie, 250ml water en een snufje zout.

Alles kneden tot een soepel deeg en verdelen in 12 balletjes, afdekken met een vochtige doek en 1 uur laten rusten.

Vulling:1kg bladspinazie, 2tl verse marjolein,1 droog broodje zonder korst, verkrumelen en laten weken in ongeveer 100ml melk, 80gr vers geraspte parmezaanse kaas, 500gr verse ricotta, 50gr boter, 8 eieren, peper en zout

Bereiding:

De spinazie wassen en koken met een beetje zout, uitlekken en fijnsnijden. Kruiden met marjolein, peper en zout.

Meng 2 eieren en doe er het brood bij samen met de ricotta en 2à3el parmezaanse kaas, goed mengen en er de spinazie onder roeren.

Dan rollen we de 6 balletjes uit en leggen ze in de vorm(26cm), steeds in oliën met olijfolie tussen elke laag.

De vulling over het deeg verdelen en kuiltjes maken om er steeds 1 ei in de doen, (zonder schaal, niet tegen elkaar aan). Dan afdekken met de andere uitgerolde balletjes, ook steeds met een laagje olijfolie er tussen.

De taart aan de zijkanten dichtvouwen en enkele gaatjes prikken

Nog eens inoliën met olijfolie en in de voorverwarmde oven plaatsen van 200°, voor 75 min. deze taart kan je lauwwarm of koud serveren.

Olive fritte

Ingrediënten:250gr zwarte olijven, 1 takje verse oregano, 3 teentjes look, 3 el olijfolie, 6 el goede witte wijnazijn, vers gemalen peper

Bereiding:

De olijven spoelen en droogdeppen. Look in schijfjes snijden. De olijven bakken in de olie met de look met de helft van de oregano. Blussen met de azijn en 3el water en tot de helft laten inkoken. De rest van de oregano een flink wat peper van de molen er bij en warm serveren.

Cozze ripiene

Ingrediënten: 1kg mosselen, koken met 250ml witte wijn en laten afkoelen, het kookvocht zeven en bijhouden.

500gr tomatenblokjes, 1 bussel peterselie en basilicum(fijngehakt), 2 eieren, 3 el vers geraspte pecorino, 2 el boter, 1 ui en 3 teentjes look, (fijngesnipperd), 4 el grof gemalen paneermeel, 3 el olijfolie, 1 snufje cayennepeper en peper en zout.

Bereiding:

1 teentje look en de ui fruiten in de olijfolie. De tomatenblokjes erbij doen en overgieten met het kookvocht van de mosselen. Kruiden met peper en zout en laten inkoken tot een dikke saus. In een vuurvaste schotel gieten.

Voor de vulling mengen we de eieren en doen er de kruiden bij en peper en zout en het paneermeel. Goed mengen. De mosselen openen en in 1 kant van de schelp leggen. Er het mengsel bij doen en op de tomatensaus zetten en er de pecorino over strooien en de klontjes boter er over verdelen. In de voorverwarmede oven zetten op 225° ongeveer 10 min, onder de grill is het 5 min.

Primi piatti

Calamari ripieni

Ingrediënten: 1,2kg verse inktvissen(sepia), 2 onbespoten citroenen, 2tl verse rozemarijn, 1 bussel platte peterselie, 1 ei, 3 à 4 ansjovisjes uit blik., 2 teentjes look, 3 el paneermeel, zout en peper, olijfolie om in te vetten.

Bereiding:

De inktvis goed schoonmaken en de tentakels fijnsnijden.

Alle ingrediënten fijnsnijden, behalve de look, die mag uit de pers komen.

Rozemarijn en peterselie mengen met de de fijngesneden tentakels, er de look over uitpersen en de ansjovis, paneermeel erbij en kruiden met peper en zout.

Dan de inktvissen ermee vullen en de opening stevig dichtnaaien met keukengaren.

We plaatsen deze gevulde zakjes onder de grill, 10min aan beide kanten of in de oven, op 200°, dubbel zo lang.

Heet opdienen met een schijfje citroen.

Gnocchi di patate alla piemontese

Ingrediënten:

deeg: 1 kg bloemige aardappelen van goede kwaliteit, 250gr bloem en zout.

saus: 750gr rijpe tomaten, verse salie, 1 grote ui, 3 el boter, zout en peper.

Om te bestrooien nog vers geraspte parmezaanse kaas.

Bereiding:

gnocchi: aardappelen koken en door de passe-vite doen, terwijl de aardappelen nog warm zijn, een beetje zouten en al knedend de bloem er bij doen, afhankelijk van de soort aardappelen heb je meer of minder bloem nodig. Als het deeg niet meer kleeft aan de handen is het voldoende.

Balletjes met een ei vorm maken en met de hand in worstjes rollen ongeveer 1 vinger dik, dan snijden in stukjes van 2cm en eventjes vormen met de hand of vork en op een met bloem bestuift blad leggen.

De gnocchi wordt in ruim kokend water met zout ongeveer in 4 min gaar gekookt.

Voor de saus, de tomaten ontvellen en ontpitten en in kleine blokjes snijden, de ui fijnsnijden en in de boter bakken en er de tomaten bij doen. Kruiden met peper en zout en een beetje laten doorkoken tot een smeuijge saus.

De gnocchi in een beetje boter met verse salie kort bakken en overgieten met de tomatensaus en een beetje vers geraspte parmezaan.

Secondi piatti

Pollo alla Marengo

Ingrediënten:

1 grote braadkip, of kippendijen	4 grote, ongepelde garnalen
500 gr tomaten, ontvellen en ontpitten	250 gr kleine champignons
200 gr zilveruitjes	busseltje platte peterselie, basilicum
2 teentjes knoflook	4 eieren
sap van 1 citroen	125 ml droge witte wijn
125 ml kippenbouillon	2el boter
olijfolie om in te bakken	pezo om te kruiden

Bereiding:

We snijden de kip in stukken, wrijven ze in met peper en zout en braden deze in de olie goudbruin.

Ondertussen hebben we de tomaten in grote stukken gesneden en doen we ze bij onze goudbruine kip en blussen met witte wijn, dan roeren we de kippenbouillon erdoor en knijpen we er flink wat knoflook doorheen. Nu een beetje laten stoven onder deksel.

We maken de champignons schoon en de zilveruitjes pellen.
Die doen we in een koekenpan, waar de boter al goed verhit is en voegen er ongeveer 2 el citroensap, peper en zout aan toe.
Ondertussen worden de scampi's rood gebakken met flink wat knoflook en wat olijfolie en blussen we het geheel af met de rest van het citroensap.
Nu gaan we even onder het deksel kijken en halen we de gare kippendelen eruit, om de saus iets te laten inkoken en wat op smaak te brengen. Dan alles er terug in samen met de champignons en de zilveruitjes, en in die pan bakken we roerei dat we over de kip strooien, samen met de scampi's en afwerken met wat peterselie en basilicumblaadjes.

En zo gaan we aan tafel en wanen we ons in 1800 zoals Napoleon na zijn veldslag bij Marengo. Serveer hier wat brood bij en geniet

Contorni

Finocchi al forno

Ingrediënten:

4 kleine venkelknollen, ½ onbespoten citroen, 1 bussel peterselie, 3 el geraspte parmezaanse kaas, 400gr tomaten uit blik, 4el paneermeel, 1 kleine ui en 2 teentjes look (zeer fijn gesnipperd), 6 el olijfolie, zout en peper van de molen.

Bereiding:

De venkel in 2 of 4 snijden en gaarkoken in water met sap van een halve citroen., de venkels laten uitlekken en het kookvocht bewaren. De tomaten laten uitlekken en klein snijden. Doe ze in een ovenschotel samen met de venkels. Peterselie, look, ui en venkelgroen fijnhakken en in olijfolie fruiten en het paneermeel toevoegen. Als licht gebakken is over de venkels strooien samen met de parmezaanse kaas en ongeveer 20 min in de oven op 200°.

Scorzoneria in umido

Ingrediënten:

750gr verse schorseneren, 1 citroen, 1 ui, 1 bussel peterselie, 4 el olijfolie, 1 tl bloem, 300ml bouillon, 2 eidooiers, zout.

Bereiding:

De schorseneren schoonborstelen onder koud stromend water en dun schillen en in koud water met sap van een halve citroen leggen. Ui en peterselie fijnhakken. De ui aanfruiten in een beetje olijfolie samen met de helft van de peterselie. De schorseneren in 4cm lange stukken snijden en meebakken en kruiden met zout. De bloem toevoegen en 5 min laten meebruinen, blussen met de bouillon, 2 el apart houden en nog 15-20 min laten pruttelen. De eidooiers, de rest van het citroensap en de 2el bouillon mengen. Het mengsel door de saus roeren en niet meer mee laten koken. Bestrooien met de rest van de peterselie.

Fagiolini alla genovese

Ingrediënten:

600gr sperzieboontjes, 1 bussel peterselie, 4 ansjovisfilet, 2 teentjes look, 4 el olijfolie, 1 el boter, zout en peper.

Bereiding:

De boontjes 5 min blancheren. De ansjovisfilets fijnsnijden en mengen met de fijngehakte peterselie en de fijngehakte look. De olijfolie verhitten, het ansjovismengsel erin doen en de boontjes eronder. op smaak brengen met peper en zout.

Dolci

Zuccotto

Ingrediënten:

taartbodem: 5 eieren, 120gr poedersuiker, 1 el vanillesuiker, 50gr maïszetmeel, 50gr bloem.

vulling: 200gr bittere chocolade, 50gr gepelde amandelen, 50gr gepelde hazelnoten, 50gr schuimgebak, 1l slagroom, 50gr poedersuiker.

Overige ingrediënten: 2cl cognac, 2cl amaretto, boter om in te vetten, 100gr chocoladeglazuur, poedersuiker om te bestuiven.

Bereiding:

Biscuit: bakblik bekleden met bakpapier. Oven op 175° voorverwarmen. 5 eidooiers, de poedersuiker en de vanillesuiker, schuimig kloppen. De eiwitten stijf kloppen en er voorzichtig onder spatellen. Dan de maïzena en de bloem erin strooien en zachtjes mengen. Op bakblik uitstrijken ongeveer 1 cm dik en op 15 min laten bakken in de oven. Eruit halen en het bakpapier lostrekken erop terug leggen en laten afkoelen.

Hiervoor gebruiken we een halfronde bol.

en bekleden we deze met de biscuit. De amaretto en cognac mengen en met een borsteltje de biscuit instrijken.

Vulling : de helft van de chocolade grof raspen en de rest au bain marie smelten met 100ml room. De noten roosteren en grof hakken. Het schuimgebak verkruimelen . De rest van de room stijfkloppen met de poedersuiker en mengen met de noten en de geraspte chocolade. De ene helft mengen met het schuimgebak en in de biscuit spatellen en 20 min in de koelkast zetten. De rest mengen met de afgekoelde chocolade en er de afgekoelde taart mee verder opvullen. Dicht leggen met de cirkel biscuit en in de diepvries zetten of 6 uur in de koelkast.

Dan uit de vorm halen en omgedraaid op rooster zetten en overgieten met chocolade glazuur en afwerken met poedersuiker