

## **Menu September 2024**

**Gerrit van Buren  
Les Primeur, heren 1**

### **Voorgerecht**

**Venusschelpen & Ravioli**

### **Tussengerecht**

**Gevulde pijlinktvis**

### **Hoofdgerecht**

**Saltim Bocca**

### **Nagerecht**

**Dolce classici italiani**



## Voorgerecht

### Venusschelpen & Ravioli

<p><b>Pastadeeg</b>                  25 ml water                  400 gr bloem (00)                  5 eieren                  25 ml olijfolie                  4 gr zout</p> <p><b>Ravioli</b>                  300 gr Krabvlees                  100 gr crème fraîche.                  1 rode chilipeper                  2 lente uitjes                  2 eidooiers                  zeezout                  zwarte peper</p> <p><b>Soep</b>                  100 g boter                  3 prei                  2 groene chilipeper                  10 cm gemberwortel                  2 kilo venusschelpen                  1 fles (0,7 l) sake.                  4 el zoete chilisaus                  1,5 liter kokosnootwater                  40 ml vissaus                  140 ml pandan                  concentraat</p> <p><b>Opmaak</b>                  100 gr Bieslook heel</p>	<p>Doe bloem, eieren, olijfolie en zout in de Kitchenaid. Draai er met deeghaak pastadeeg van. Kneep nadat je het uit de machine hebt gehaald nog even door. Leg 30 minuten in de koeling. Draai de pastavellen op stand 8 en steek 32 rondjes van 8 cm hieruit.</p> <p>Snij de lente ui in dunne ringetjes, Verwijder de zaadjes uit de chilipeper en snij deze fijn. Meng het fijngesneden krabvlees, de crème fraîche, rode chilipeper en lente-ui in een kom. Voeg zout en peper toe naar smaak. Schep op elk pastarondje een beetje van het krabmengsel en kwast de randjes in met wat eidooier. Klap het pastarondje dubbel tot een halve maan en duw de randjes goed dicht. Breng een pan water aan de kook en kook hierin de ravioli op zacht vuur in 3 minuten gaar. Ze komen bovendrijven als ze gaar zijn. Schep uit de pan met een schuimspaam.</p> <p>Gebruik alleen het witte gedeelte van de prei en snijd dit in dunne ringen. Verwijder de zaadjes van de peper. Snij de peper in dunne ringen. Snij de gember fijn. Smelt de boter in een grote pan en bak hierin de prei, groene chilipeper en gember in een paar minuten zacht. Maak de venusschelpen schoon, goed spoelen zodat zand verwijderd is. Controleer de venusschelpen en gooi eventuele open schelpen weg. Doe de schelpen in de pan en roerbak ze een paar minuten totdat de schelpen zich beginnen te openen. Giet de sake erbij, roer goed om, om eventuele aanbaksels op de bodem van de pan los te maken en laat een paar minuten pruttelen. Voeg nu de zoete chilisaus, kokosnootdrink, vissaus (<b>pas op!</b> eerst deels en proeven voor rest) en pandan concentraat toe. Laat de smaken een paar minuten trekken. Voeg de ravioli vlak voor serveren in delen toe en warm op laag vuur goed door. Haal ze er weer uit en houdt ze warm.</p> <p>Neem een diep bord, schep hierin de soep met de schelpen en garneer af met bieslook. Voeg 2 stuks ravioli op de rand van het bord toe (of in bord plaatsen).</p>
--	--



## Tussengerecht

### Gevulde inktvis

<p><b>Pijlinktvis</b>          16 pijlinktvissen (2 zakken diepvries)          40 g verse koriander          40 g verse peterselie          10 g paprikapoeder          6 g komijnpoeder          5 g zwarte peper          10 g gemberpoeder          10 g kurkuma          10 g zout          150 g witte rijst          30 ml olijfolie          100 g garnalen          Tentakels en afsnijranden inktvis          2 rode paprika          2 rode ui          4 teentjes knoflook          chilivlokken</p>	<p>Maak de pijlinktvis goed schoon, ontvel en haal kraakbeen uit de inktvis indien nodig. Snijd de tentakels en vinnen weg (bewaren). Zorg ervoor dat de opening groot genoeg is om te vullen. Leg apart.</p> <p>Snijd de koriander, peterselie, paprika, ui, groene peper, knoflook, garnalen en inktvis tentakels (afsnijsel) klein. Doe in een diepe kom. Voeg de rijst, paprikapoeder, komijnpoeder, zwarte peper, gemberpoeder, kurkuma, zout en olijfolie toe. Meng goed. Maak op smaak met chilivlokken. Vul de ongesneden inktvisromp met de vulling. Niet te vol aangezien de inktvis romp krimpt</p> <p>Maak de inktvis dicht met een prikkertje. Leg de gevulde inktvis apart.</p>
<p><b>Saus:</b>          200 ml olijfolie          12 grote tomaten          8 teentjes knoflook          80 g tomatenpuree          600 ml passata          zout          peper</p>	<p>Doe de knoflook en tomaten in stukken in de magimix (grove rasp of rasp handmatig)) en rasp dit tot een grove massa.</p> <p>Verhit de olijfolie (50 ml) op middelhoog vuur in een pan. Voeg de geraspte tomaat, knoflook, tomatenpuree, zout en peper toe. Fruit even aan. Voeg restant olijfolie en passata toe. Leg de gevulde inktvis op de saus en zet het vuur hoog. Als het pruttelt, zet je het vuur op laag (of gebruik warmhoudplaat). Kook de inktvis in de afgedekte pan gedurende 30 minuten. (2 zwarte pannen zonder deksel)</p> <p>Nadat de inktvis uit de saus is gehaald pureer de saus dan met staafmixer.</p>
<p><b>Courgette koekje</b>          4 courgettes          4 eieren          4 stengels lente ui          200gr Bloem          Peper          Zout          zonnebloemolie</p>	<p>Rasp de courgettes (evt in magimix) fijn bestrooi met beetje zout en leg in een groot vergiet. Laat dit ruim 10 minuten uitlekken.</p> <p>Knijp na de 10 minuten met je handen het laatste vocht uit de geraspte courgette. Doe de courgette in een kom en voeg de eieren, lente ui (fijn gesneden) en bloem toe. Voeg peper en zout naar smaak toe. Meng dit goed.</p> <p>Vet de poffertjespan goed in met olie. Bak</p>

<p><b>Opmaak</b></p>	<p><b>langzaam</b> aan beide kanten. Laat de koekjes uitlekken op keukenpapier en houd warm tot uitserveren. Totaal 48 koekjes</p> <p>Trancheer in 3 stukken en leg de inktvis in het midden van het bord. Schep de tomatensaus aan de zijkant hiervan.</p> <p>Leg aan de andere zijde van de inktvis 3 courgettekoekjes dakpansgewijs over elkaar.</p>
----------------------	---



## Hoofdgerecht

### Saltimbocca

<p><b>Saltimbocca</b>                  2 kg Kalfslende                  16 plakjes Parmaham                  64 blaadjes Salie                  olijfolie                  boter</p> <p><b>Saus</b>                  3 sjalotten                  0,6 L rode wijn                  1 L kalfsfond                  olijfolie                  80 gr beurre manié                  (40 gr boter + 40 gr                  bloem )                  peper                  zout</p> <p><b>Polenta frietjes</b>                  250 gr maïsgrïesmeel                  0,5 l melk                  0,5 l                  groentebouillon(poeder)                  100 gr parmezaanse kaas                  50 gr boter                  10 gr gedroogde oregano                  10 gr pimenton (gerookt                  parikapoeder)                  8 gr rozemarijn                  Zout                  peper</p> <p><b>Salieboter</b>                  200 gr boter                  10 salieblaadjes                  klein teentje knoflook                  zout</p>	<p>Snij eventueel vet en vlies van de Kalfslende en daarna in 16 dunne plakken (2,5 cm). Plet de plakken kalfsvlees tussen plasticfolie(ca. 0,5 cm). Leg vier blaadjes salie en een plakje parmaham op iedere plak kalfsvlees. Rol strak op in plasticfolie en zet vast met prikkertje. Vacumeer de rollen en plaats 2 uur in sousvide op 48°C. Bak de rolletjes rondom bruin in olijfolie en boter. Verwijder prikkertje en snij de rolletjes in drie plakken.</p> <p>Maak 80 gr beurre manié. Fruit gesnipperde sjalotten aan in wat olijfolie. Voeg rode wijn toe en laat inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat rustig inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper en voeg de beurre manié in delen toe tot de saus de gewenste dikte heeft (net niet lopend)</p> <p>Maak de groente bouillon met water tot 0,5 l. Breng de melk en bouillon net aan de kook. Zet het vuur laag en voeg al roerend en langzaam het maïsgrïesmeel erbij. Blijf roeren tot de polenta indikt. Kooktijd zie verpakking. Haal na de aangegeven kooktijd de pan van het vuur en breng de polenta op smaak. Rasp 100gr parmezaanse kaas. Hak de rozemarijn fijn. Roer de Parmezaan, kruiden en boter erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier en stort de gare polenta op de bakplaat (hoogte ca. 3 cm). Laat dit 1,5 uur opstijven in de koelkast. Als de polenta hard genoeg is geworden keer het dan om op een snijplank. Snijd met een scherp mes dikke frieten, van 3 cm breed en 6 cm lang. Frituur de polentafrietjes in zonnebloemolie van 180°C goudbruin (ca. 3 minuten).</p> <p>Begin met het fijn snijden van de salieblaadjes. Leg ze opzij voor later gebruik. Neem vervolgens de boter en smelt deze in een kleine pan op middelhoog vuur. Klaar de boter. Voeg de fijngesneden salie toe. Roer regelmatig om</p>
--	---



<p>peper</p> <p><b>Pesto</b>                  25 gr. pijnboompitjes                  75 gr. basilicum                  25 gr. Parmezaan                  2 ml citroensap                  1 teentje knoflook                  1 gr gemalen zeezout                  1 gr gemalen zwarte peper                  60 ml olijfolie</p> <p><b>Gegrilde Groente</b>                  2 Courgette                  1 Rode paprika                  1 Gele paprika                  300 gr Bimi                  350 gr groene aspergepunten                  Olijfolie</p> <p><b>Opmaak</b></p>	<p>te voorkomen dat de salie verbrandt. Dit duurt meestal 2 tot 3 minuten. Pers de knoflook en voeg dit toe aan de pan en roer nog een minuut. Breng de boter op smaak met zout en peper naar wens.</p> <p>Rooster, zonder olie, de pijnboompitjes aan beide kanten lichtbruin in een pan. Niet te donker. Doe de basilicum, de (afgekoelde) pijnboompitjes, het citroensap, zwarte peper en zout in de Magimix of blender. Pers hierin ook de teentjes knoflook uit. Blend het geheel goed door elkaar en voeg, scheutje voor scheutje, de olijfolie toe.</p> <p>Als je bijna klaar bent, rasp dan de Parmezaan boven de pesto. Roer nog even goed door de pesto. Niet meer blenderen hierna.</p> <p>Proef de pesto. Als het te bitter is voeg zout toe. Als pesto te dik is voeg extra olie toe. Doe de pesto in spuitzak en leg weg.</p> <p>Blancheer de asperges en Bimi kort. Snij daarna in stukken van ca. 8 cm. Snij de courgettes in plakjes van 1 cm. Snij de paprika's in stukjes van ca. 2 x 2 cm. Doe alles in een kom en doe er een scheutje olijfolie toe. Mix het geheel even. Gril in een grillpan alle stukjes aan en houd warm tot opmaak.</p> <p>Leg de gesneden kalvslende vanuit het midden naar de rand van het bord. Leg rechts van het vlees de stukjes gegrilde groente en druppel hier de salieboter overheen. Leg aan de linkerkant van het vlees de polenta frietjes en spuit hier dotjes pesto tussen. Giet wat saus naast het vlees voor het uitserveren.</p>
--	--



## Nagerecht

### Dolce classici italiani

<p><b>Limoncello-peer sorbetijs</b>  135 ml Limoncello  1 l perensap  80 gr glucose poeder  135 gr suiker  2 gr xantana  2 citroenen</p> <p>1 kg Ijsblokjes  250 gr Zout  1 gr Cortina</p>	<p>Zet een metalen bak voor het ijs in de vriezer.  Doe de limoncello in een sauspan en breng het aan de kook, laat zachtjes 3 min doorkoken om de alcohol te verdampen. Boen de citroenen schoon. Haal van de citroenen zestes en voeg dit toe aan de limoncello. Pers de citroenen uit en bewaar het sap. Vermeng de droge ingrediënten met elkaar Voeg de helft van het perensap bij de limoncello en breng het aan de kook.  Voeg nu de droge ingrediënten toe en roer totdat alles goed is opgelost. Haal pan van vuur en voeg rest van het perensap toe. Voeg beetje bij beetje het citroensap bij de ijscompositie tot smaak goed is (niet te zuur aangezien zure smaak sterker wordt na ijsdraaien).  Neem nu het binnen bakje uit de ijsmachine en giet daar de ijscompositie in.  Neem nu een bak of schaal en vul die gedeeltelijk met ijsblokjes , water en zout (1 lt water, 1 kg ijs en 250 gr zout). Dit werkt als een katalysator en bereikt een temperatuur van –10 tot -15C . Plaats het binnen bakje van de ijsmachine in deze bak en zorg ervoor dat er geen zout water in de ijscompositie komt. Regelmatig even doorroeren om aanvriezen te voorkomen. Als de ijscompositie is terug gekoeld dan weer terugplaatsen in de ijsmachine en er ijs van draaien.  Voeg als laatste een klein beetje cortina toe aan de compositie, een klein theelepeltje is reeds voldoende. Als het ijs stevig genoeg is doe je het over in een metalen bakje die je al klaar hebt gezet in de diepvriezer.</p>
<p><b>Cantuccini koekjes</b>  250 gr bloem  2 eieren  100 gr suiker  100 gr poedersuiker  2 gr zout  3 gr bakpoeder  rasp van 1 citroen  12 ml vanille-extract  90 gr amandelen, met vlies  90 gr blanke amandelen</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe alle ingrediënten voor het deeg – behalve de amandelen – in een kom en meng tot een samenhangend deeg. Voeg eventueel een 1-2 theelepels water toe als je van het deeg nog geen bal kunt vormen. Voeg de beide soorten amandelen toe en meng ze door het deeg. Verdeel het deeg in vieren en maak daar op een licht bebloemd werkblad lange rollen van ongeveer 30 centimeter van. Leg de rollen op de bakplaat en druk ze iets plat. Bestrijk ze met het losgeklopte ei. Bak de rollen in 20 minuten goudbruin. Halverwege bakplaat even draaien. Snijd ze direct uit de oven in</p>



bloem, voor het werkblad  
1 ei, los geklopt

### **Cassata semifreddo**

500 gr ricotta  
200 gr verse vloeibare room  
250 gr gecondenseerde melk  
50 gr poedersuiker  
100 gr pure chocolades  
30 gr gekonfijte sinaasappel  
30 gr gekonfijte citroen  
30 gr pistachenoten  
30 gr biggareaux

### **Amandel spongecake uit de magnetron**

3 eieren  
11 gr honing  
18 gr suiker  
25 gr amandel meel  
23 gr amandel stukjes (zonder schil)  
16 ml slagroom  
18 ml zonnebloemolie  
Papieren bekens

schuine plakjes. Als je te lang wacht, worden de rollen te hard en is snijden bijna niet meer mogelijk. Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet deze nog 15 minuten terug in de oven. Halverwege even bakplaat draaien. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Gebruik voor de opmaak een deel van de koekjes als kruimels door ze in de Magimix te verkrummelen.

Ricotta met poedersuiker loskloppen in een glazen kom voeg nu de gecondenseerde melk toe en maak hier een homogene massa van.

In een aparte schaal de slagroom opkloppen (stevig) Hak de pistachenoten in kleine stukjes. Alle gekonfijte vruchten aan stukjes snijden en samen met de pistache toevoegen aan het ricotta mengsel. Chocolate aan stukjes hakken en toevoegen. Spatel nu de slagroom in 2 gedeeltes rustig bij de ricotta.

Doe de ricotta in een de grijze siliconenmatjes waar je een plastic bandje per bakje in hebt geplaatst. Zet de gevulde matjes weg in de shockfreezer. Als ze erg hard zijn haal je ze uit de shockfreezer bij het hoofdgerecht en plaats ze dan in de koelkast en verwijder het plastic bandje voor een strak resultaat. Versier de semifreddo met wat plakjes biggareaux  
Als je het te zacht hebt gaat het wel lopen , dit dessert is het lekkerste als het half bevroren wordt gegeten.

Doe alle ingrediënten in de blender. Zeef de massa en giet over in de kiddespuut.

Voeg 2 gas patronen toe en laat het een paar uur rusten in de koeling.

Neem een papieren Koffie bekertje prik op de bodem 4 gaatjes met een mes en vul deze voor 1/3 met het beslag.

Doe het bekertje 1,5 minuten in de magnetron Zet het bekertje op de kop weg en laat het afkoelen. Pluk voor het serveren de cake uit elkaar  
Maak dit alles pas op het laatste moment in de magnetron.



<p><b>Tiramisu uit een glaasje</b>          Espresso, genoeg om de lange vingers in te dopen          225 gr suiker          4 eieren          pak lange vingers (savoardi)          400 gr mascarpone          100 ml amaretto          cacao</p> <p><b>Opmaak</b>          Lemon cress</p>	<p>Eieren scheiden in bakken          klop de eiwitten met de helft van de suiker stijf (suiker beetje bij beetje toevoegen)          klop het eigeel met de rest van de suiker schuimig, en voeg dan de mascarpone toe en mix nog even door.          Schep de eiwitten door het mascarpone mengsel.          Nu de glaasjes opbouwen;          Koffie en amaretto samenvoegen          doop de savoardi in het koffiemengsel en leg dit onder in het glas.          Doe tiramisu massa in spuitzak en spuit op de lange vingers.          Zet de glaasjes nu in de koeling en bestrooi ze voor het uitserveren met cacao.</p> <p>Plaats op een leiplateau het glas met tiramisu in het midden,          Rechts daarvan cantuccini kruimels met de semifreddo          en aan de linkerkant de cantuccini kruimels met een bolletje van het limoncello peer ijs          pluk van de spongecake wat plukjes en leg dit rond de semifreddo en het ijs. Leg op het ijs een blaadje lemon cress.</p>
--	--