



1^e Gang:
Zwaardvis



2^e Gang:
Italiaanse venkelsoep



3^e Gang:
Pizetta



4^e Gang:
Konijnenbout a la Nonna



5^e Gang:
Frappucini met cannoli en vanilleijs



MAANDMENU OKTOBER 2021

MET DANK AAN 4^E WOENSDAG BRIGADE

1^e Gang



Zwaardvis

2^e Gang



Italiaanse venkelsoep

3^e Gang



Pizetta

4^e Gang



Konijnenbout a la Nonna

5^e Gang



Frappuccini met Cannoli en vanille-ijs





1^E GANG ZWAARDVIS MET AIO E LIMONE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 citroen (rasp + sap) 4 Tenen knoflook 1 takje rozemarijn. 2 takjes salie 1 tl. kurkuma 50 ml. olijfolie 50 ml. zonnebloemolie	1/AIO E LIMONE / MARINADE Hak de knoflook zo fijn mogelijk Ris de bladen en naalden van respectievelijk de salie en rozemarijn en hak deze ook zo fijn mogelijk Voeg de olijfolie en zonnebloemolie samen en doe daarin de gehakte knoflook, de salie en rozemarijn, de citroenrasp en de kurkuma, meng alles goed door elkaar en breng verder op smaak met wat peper en zout.
2/ 2 eidooiers 1 citroen (rasp + sap) 4 Tenen knoflook 1 takje rozemarijn. 2 takjes salie 1 tl. kurkuma 50 ml. zonnebloemolie 100 ml. Griekse yoghurt	2/ AIO E LIMONE / DRESSING Hak de knoflook zo fijn mogelijk Ris de bladen en naalden van respectievelijk de salie en rozemarijn en hak deze ook zo fijn mogelijk Doe de eidooiers in mengkom. Voeg citroensap + rasp toe. Druppel er beetje bij beetje de zonnebloemolie bij tot deze helemaal is opgenomen. Voeg hierna de kurkuma, knoflook, salie en rozemarijn toe. Meng goed door elkaar. Breng op smaak met Griekse yoghurt en peper en zout.
3/ 1 rijpe mango	3/MANGO Schil de mango en snij het vruchtvlees in blokjes van 3 bij 3 millimeter. Plaats in koeling tot gebruik.
4/ 1.5 kg zwaardvisfilet	4/ZWAARDVIS Strooi wat zout en peper over de zwaardvisfilet en bak in hete olie even aan. Plaats op schaal en strijk er de marinade over. Gril de vis onder de salamander verder gaar tot uitserveren.
5/ Veldsla	5/ SERVEREN Maak de borden op met daarop aan een kant het handje veldsla met daarover wat van de dressing en daarover blokjes mango. Portioneer de vis op het bord en leg er nog een streep van de Aio en Limone/ Yoghurt dressing naast.



2^E GANG ITALIAANSE VENSOEP MET PESTO TWISTER

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 250 gr bloem type 00. 3 ½ gr zout. 3 ½ gr. Gedroogde gist. 75 ml lauw water 75 ml lauwe volle melk 1 ½ theelepel honing. 100 ml. pesto 125 gr jong belegen kaas, geraspt.</p>	<p>1/PESTO TWISTER</p> <p>Verwarm de oven voor op 50°C, conventionele stand. Zet uit zodra de oven op temperatuur is.</p> <p>Meng bloem en zout. Voeg gist, melk, water en honing toe en kneed een soepel deeg. Stort het deeg op je aanrecht en kneed nog 10 minuten. Plakt het deeg ietsje? Door het kneden wordt je deeg elastischer en minder plakkerig. Wacht dus even met extra bloem toevoegen. Leg het deeg in een kom en dek af met plasticfolie. Zet in de oven en laat gedurende 45 minuten rijzen. Haal aan het einde van de rijstijd het deeg uit de kom en leg voorzichtig op het aanrecht. Druk voorzichtig wat lucht uit het deeg maar kneed het niet meer echt door. Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van ongeveer 25 bij 45 centimeter.</p> <p>Bestrijk de deeg lap royaal met pesto en bestrooi met ¾ van de kaas. Druk de kaas aan zodat het er straks bij het vormen van de twisters niet afvalt.</p> <p>Snij de deeg lap met een pizzasnijder in repen van ongeveer 2 centimeter.</p> <p>Pak de reepjes deeg één voor één op en leg op een met bakpapier of teflonfolie beklede bakplaat. Leg een kant van de reep op de bakplaat terwijl je de andere kant denkbeeldig om een stokje draait. Draai de pesto-kant naar binnen. Herhaal met de onderzijde en maak alle twisters af. Waarschijnlijk heb je 2 bakplaten nodig.</p> <p>Dek de bakplaten af met een schone theedoek en wat plasticfolie en plaats ze in de nog enigszins warme oven en laat nog 30 minuten rijzen. Is de oven teveel afgekoeld? Warm dan nog heel even bij en zet weer uit.</p> <p>Haal na de 2e rij de bakplaten uit de oven en verwarm de oven op 210°C, conventionele stand.</p> <p>Strooi de overgebleven kaas over de twisters en plaats de bakplaten terug in de oven als deze op temperatuur is en bak de twisters in 15-20 minuten gaar en bruin.</p> <p>Haal de twisters uit de oven en eet warm op.</p>



<p>2/ 1.5 kg venkelknollen 3 ui 250 ml room 500 gr. aardappelen 3 lt. water 2 koffielepel komijnzaad. 150 gr parmezaanse kaas</p>	<p>2/SOEP Snijd het groen van de venkelknollen en bewaar wat voor de afwerking. Snijd de venkelknollen open en verwijder de harde kern en de stengels. Snijd de rest in stukjes. Stoof de ui glazig in wat olijfolie. Voeg de venkelstukjes toe en kruid met komijn. Voeg de aardappel (in stukjes gesneden) toe. Giet het water erover. Voeg 4 groente bouillonblokjes toe. Laat de soep 20 minuten koken. Mix de soep met een staafmixer. Voeg de room toe en breng de soep op smaak met peper en zout.</p> <p>Serveren: Dien de soep op in een diep bord. Hak het venkelgroen fijn en strooi het over de soep. Rasp de Parmezaanse kaas erover. Steek (aan tafel) de twister er schuin in.</p>
---	---



3^E GANG PIZETTA MET BUFFEL MOZZARELLA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 500 gr. pizza bloem type 00 300 ml lauw water 1 zakje gist 7 gr. 1 gram zout 2 eetlepels olijfolie huishoudfolie aan een kant ingevet met wat olie.</p>	<p>1/PIZZA Meng in een grote kom de bloem, gist, zout en twee lepels olijfolie en voeg het lauwe water toe tot een bal. Bestrooi het werkblad met bloem en bestrooi je handen ook met bloem, kneed op het werkblad de deegbal minimaal 10 minuten door het naar voor en achter te duwen en maak er op het laatst een bal van. Plakt het teveel tijdens het kneden dan kun je nog wat bloem toevoegen op je handen. Bestrooi de bal met bloem en doe het in een schone kom. Dek af met het stuk ingevet huishoudfolie en laat op een warme plek rijzen. Ongeveer een half uur of tot volume ongeveer verdubbeld is.</p>
<p>2/ 1 ui 2 tenen knoflook ½ el lichtbruine basterdsuiker 2 tl oregano (gedroogd) 2 tl basilicum (gedroogd) 1 tl tijm (gedroogd) 250 gr. tomatenblokjes (blik) Olijfolie Peper en zout.</p>	<p>2/TOPPING Snipper de ui en snij de knoflook fijn. Verhit een beetje olie in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook tot deze glazig zijn. Voeg dan de lichtbruine basterdsuiker toe en laat de ui samen met de suiker enkele minuten karamelliseren. Voeg dan de kruiden toe en bak die even mee. Tot slot voeg de je tomatenblokjes toe en laat het geheel nu een paar minuten rustig pruttelen. Voor een gladde saus pureer je de saus met een staafmixer. Indien nodig kun je hem nog iets inkoken als hij te vochtig is. Doe de saus in een glazen kom, laat afkoelen en bewaar in de koelkast tot gebruik.</p> <p>Verdeel het deeg in aantal benodigde porties en maak er kleine pizetta's van (dun). Bestrijk ze met de tomatensaus en bak ze krokant op 250 graden in de voorverwarmde oven op de voorverwarmde bakplaat.</p>
<p>3/ 100 gr. Rucola. 3 bollen Buffel mozzarella 150 gr. Parmaham 100 gr. Parmezaanse kaas</p>	<p>3/UITSERVEREN Snijd de parmaham in reepjes. Leg op elke pizetta een deel van de rucola met daarover stukken parmaham en daarover de buffelmozzarella. Als laatste rasp je er wat Parmezaanse kaas over.</p>



4^E GANG GESTOOFDE KONIJNENBOUT A LA NONNA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 3 konijnenbouten tarwebloem. ongezouten boter en olijfolie. Zout en peper. 7 stuks takjes rozemarijn) 8 sjalotten 6 tenen knoflook (Geplet met schil). 300 g pancetta. 6 el tomatenpuree. 750 ml. rode wijn 1200 ml gepelde tomaten in blik. (pulpo) 6 el balsamico. 70 gr Groene olijven. 500 gr.kastanjechampignons. 6 takjes tijm en 6 takjes oregano samengebonden. 6 plakken ontbijtkoek.</p>	<p>1/KONIJNENBOUT Bestrooi de konijnenbouten met de bloem, peper en eventueel zout. Verhit de boter in een braadpan en zodra de boter bruin wordt voeg dan wat olijfolie toe. Bak de bouten in ongeveer 4 min. rondom bruin. Ris ondertussen de naaldjes van de rozemarijn en snijd fijn. Snijd de sjalotten, de knoflook en de pancetta fijn. Neem de bouten uit de pan. Fruit de rozemarijn, knoflook, ui en pancetta 10 min. op laag vuur in het achtergebleven bakvet. Roer regelmatig. Voeg de tomatenpuree, wijn, tomaten, de balsamico en de konijnenbouten toe en breng aan de kook, voeg de takjes tijm en oregano toe en de champignons (heel). Kruimel de ontbijtkoek over het geheel en zet het vuur laag en laat het met de deksel op de pan 1 uur en 20 min. stoven. Roer af en toe. Het vlees is goed wanneer het makkelijk loskomt van het bot. Pluk het vlees van de botten en laat de saus even indikken. (Vlees warmhouden). Roer de olijven door de stoof.</p>
<p>2/ 1 kilo aardappelen (kruimig) 300 gr bloem type 00 Snuf zout 1 ei</p>	<p>2/GNOCCHI Was en kook de aardappelen met schil er nog aan. Als ze gaar zijn haal je direct de schil eraf en pureer ze met de pureeknijper. Strooi wat bloem op de werkplank, voeg de puree bij de bloem plus het snufje zout, en kneed tot een geheel. Zorg voor regelmatige bewegingen, alsof je het deeg 'vouwt'. Als het deeg goed compact is kun je er stukjes vanaf snijden. Rol met een platte hand slierten van elk stukje deeg. De dikte is afhankelijk van hoe groot je de gnocchi wil hebben. Snij vervolgens vierkante kussentjes van de sliert, deze kussentjes zijn de basis van de gnocchi. Pak een vork en zet deze met de tanden op het werkblad. Rol de kussentjes vanaf de vork via de tanden naar beneden. Het is even prutsen maar na een tijdje zul je de karakteristieke vorm van de gnocchi te pakken krijgen Kook ze tegelijk in ruim kokend water met zout. Niet roeren, als ze gaan drijven is de gnocchi gaar. Leg één laag op schaal zodat gnocchi niet plakt en zet apart</p>



<p>3/ 6 spruiten p.p.(liefst gekleurde) 200 gr salami 2 sjalotten 4 el Olijfolie 4 el. balsamico azijn. 6 takjes tijm</p>	<p>3/GROENTEN Kook de spruitjes beetgaar. Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn. Snij de salami in blokjes. Ris de tijmblaadjes. Verwarm de olijfolie in een hapjespan. Voeg de salami toe en bak deze circa 3 minuten. Voeg de sjalot en de knoflook toe en bak circa 2 minuten mee. Giet de spruitjes af en voeg ze samen met de tijm. Voeg een scheut balsamicoazijn toe en bak de spruitjes nog circa 4 minuten mee. Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>5/ 50 gr platte peterselie</p>	<p>5/ SERVEREN: Snij de peterselie fijn. De Gnocchi kun je nog heel even iets opbakken in olie. Verdeel het vlees over de borden en verdeel er de Gnocchi bij en de spruitjes. Doe de saus met de champignons over het vlees en een beetje saus over of naast de gnocchi. Garneer met peterselie</p>



5^E GANG FRAPPUCCINO MET CANNOLI EN VANILLE-IJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 10 gr. vanillesuiker 75 gr boter 37 gr. suiker 300 gr bloem 1 ei mespuntje zout 6 el. Marsala 2 eidooiers</p>	<p>1/ Meng boter, suiker, bloem, ei en zout met elkaar. Voeg vanillesuiker en Marsala toe en kneed tot een soepel deeg. Laat het deeg, ingepakt in folie, circa 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de olie voor tot 180 °C. Bestuif het deeg met bloem, rol het zo dun mogelijk uit en steek het deeg uit met de ronde steker. Vet de cannoli vormen in en rol het deeg eromheen. Smeer het uiteinde van het deeg in met eigeel en druk goed vast. Bak de cannoli goudgeel in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de canollivormen eruit en bak de cannoli eventueel nog een keer als ze niet helemaal gaar zijn. Laat de cannoli afkoelen.</p>
<p>2/ 100 gr gesch. amandelen 10 gr. vanillesuiker 100 gr pure chocolade 150 gr poedersuiker 1 tl. vanille extract 500 gr ricotta 1 ½ theelepel kaneelpoeder 1 sinaasappel (rasp)</p>	<p>2/ Rooster amandelen in de oven, laat ze afkoelen en knijp ze fijn. Snijd de chocolade in stukjes. Meng de ricotta met poedersuiker, amandelen, kaneel, rasp van een halve sinaasappel, vanille en de chocolade. Schep de vulling in een spuitzak en laat in de koeling opstijven. Spuit de vulling in de cannoli en bestuif ze met poedersuiker.</p>
<p>3/ 2 Kopjes espresso p.p. 1 ½ theelepel suiker p.p. 100 ml melk Crushed ice ongeveer 1 ijsblokje p.p.</p>	<p>3/ Doe de koffie met suiker melk en crushed ice in een shaker of blender en mix het. Zet in koeling tot gebruik</p>



<p>4/ 1 vanillestokje 600 ml melk 400 ml. slagroom 5 eidooiers 220 gr. suiker</p>	<p>4/ Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Schraap het merg uit het vanillestokje en breng deze, zowel stokje als schraapsel, samen met de melk en de slagroom aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit kort door. Schenk de kokende slagroom al roerende op de eidooiermassa en klop alles goed door. Verwijder het vanillestokje. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. Om te controleren of het goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 80 °C zijn, laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze (eventueel door een zeef) in een kom. Laat het mengsel afkoelen in de koeling. Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs.</p> <p>SERVEREN: Doe een bol vanille-ijs onder in een groot glas en Schenk de koffie in een whiskyglas. Leg hierin een bol ijs. Top af met een klein beetje kaneel (eventueel). Gebruik een schuimspaan als mal voor kaneelpoeder Serveer het met de Cannoli ernaast.</p>
---	---