


Thuismenu 1

(uit Nieuwsbrief 21 maart 2020)

Inktvisravioli met rode poon en walnotenpesto

BENODIGD	BEREIDING
<p>Vulling 400 gr rode poonfilet (door visboer gefileerd, graten en koppen bewaard!, hoeft niet bij bouillon uit fond of blokjes) evt alternatief is zeewolf 1 grote venkelknol 1 grote sjalot olijfolie om in te bakken zwarte peper, zeezout</p>	<p><i>Maak eerst de visbouillon of gebruik visbouillon van blokjes (zie hieronder)</i> Spoel de filets af onder stromend water en dep droog met keukenpapier Versnijdt de filets in kleine blokjes. Snipper de sjalotten. Verwijder het onderste en bovenste deel van de venkel, halveer en verwijder het harde binnenste. Snijd de venkelknol in kleine stukjes. Zweet de sjalotjes aan in een beetje olijfolie en voeg de venkelstukjes toe. Voeg ook de blokjes rode poon toe. Kruid af met peper en zeezout. Laat de massa afkoelen en zet in de koelkast tot gebruik.</p> 
<p>Visbouillon (of kant-en klare visbouillon) 1 kg visgraten (van de rode poon) 1 ui 2 stengels selderij 2 wortels takjes peterselie 2 laurierblaadjes 4 witte peperkorrels</p>	<p>Doe het visafval in een pan. Haal de ogen uit de koppen! Schenk er ruim 1¼ liter water bij, breng dit aan de kook en schuim af. Voeg ui, peterselie, laurier, wortels, bleekselderij en peperkorrels toe. Laat de bouillon ca. 30 min. op laag vuur trekken. Neem de pan van het vuur en zeef de bouillon boven een hittebestendige kom; verwijder visafval en groenten. Zet de bouillon terug op het vuur en laat inkoken tot visfumet. We hebben 2,5 dl nodig voor de pesto.</p>
<p>Pastadeeg 200 gr zachte pastabloem 00 200 gr tarwebloem 4 verse eieren 3 gr zeezout 3 zakjes inktvisinkt olijfolie</p>	<p>Plaats de bloemmenging in een diepe mengkom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe, samen met het zeezout en de inktvisinkt. Meng en kneed tot een homogene, elastische deegmassa en laat minstens een half uur rusten. Voeg zo nodig een scheutje olie toe. Verdeel het deeg in stukken bijna zo breed als de pastamachine. Draai het deeg verschillende malen door de pastamachine tot de dunste stand. Maak per persoon 3 middelgrote ravioli's (ca. 5 cm) m.b.v. een raviolisnijder of uitsteker en vul ze met het poon-venkel mengsel. Maak de randjes nat. Druk goed aan langs de vulling.</p>
<p>Walnotenpesto 50 gr walnoten</p>	<p>Kook de eieren hard. Eigeel eruit halen, eiwit wordt niet gebruikt.</p>

<p>20 gr basilicum 2 ansjovisfilets (uit olijfolie) 1/2 el kappertjes 2 augurkjes 2 dooiers van hardgekookt ei 1 teentje knoflook 1 el aceto balsamico 1/2 el suiker 2,5 dl extra vergine olijfolie 2,5 dl visfumet / visfond zwarte peper en zeezout</p>	<p>Doe alle ingrediënten, behalve de visfumet / visfond, in de blender en mix tot een gladde pesto. Doe van dit pestomengsel zo'n 2 á 3 soepopscheplepels in een pan en vermeng met de fumet. Verwarm op laag vuur, maar breng niet aan de kook. Breng op smaak met zout en peper. Gebruik het resterende pestomengsel voor decoratie.</p>
<p>Gepofte tomaatjes 500 gr kerstomaatjes aan takjes 1 takje rozemarijn 2 teentjes knoflook in schijfjes aceto balsamico olijfolie, flinke scheut zwarte peper en zeezout</p>	<p>Verhit de oven op 200°C en verdeel de tomaatjes in 16 plukjes over een lage ovenschaal. Giet een flinke scheut olie en verdeel de knoflook en takje rozemarijn over de tomaatjes. Plaats ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven tot de tomaatjes pruttelen, maar nog wel heel zijn. Haal de schaal uit de oven en breng op smaak met zout en peper en een paar straaltjes balsamico.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie basilicumblaadjes</p>	<p>Kook de ravioli beetgaar in ca. 4 à 5 minuten in ruim, kokend, heel licht gezouten water. Doe dit in kleine porties en breng het water steeds opnieuw aan de kook. Schep de ravioli met een schuimspaan uit het water en voeg toe aan de pan met de walnotenpesto. Verwarm ongeveer 1 minuut op halfhoog vuur. Serveer de ravioli op een plat bord. Snijd één ravioli open zodat je de vulling kunt zien. Decoreer met de dikke pesto (streep), de kerstomaatjes en een basilicumblad.</p>

Gekruid speenvarken | lichtzoete dragonsaus | andjviestamppot

<p>LIVAR Speenvarken 600 gr LIVAR speenvarkenfilet aan één stuk olijfolie 2 el verse tijm, gehakt 2 el verse rozemarijn, gehakt 4 el verse peterselie, gehakt</p>	<p>Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het in z'n geheel bruin in olijfolie en boter. Leg het stuk (of 2 stukken) naast elkaar in een ovenschaal of bakplaat. Meng tijm, rozemarijn en peterselie door elkaar met een beetje olijfolie en leg op elk stuk één eetlepel van dit mengsel. Zet de schaal 15 minuten in de oven. Let op dat het vlees sappig blijft! (kerntemperatuur 67°C)</p>
<p>Dragonsaus 1 pot à 4 dl kalfsfond (Lacroix) scheutje room scheutje cognac 3 el verse dragonblaadjes, gehakt 3 el gembersiroop</p>	<p>Kook in de tussentijd de fond in tot de helft en voeg room en een scheutje cognac toe. Breng op smaak met dragon, gembersiroop en peper en zout. Plaats ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven tot de tomaatjes pruttelen, maar nog wel heel zijn.</p>

	Haal de schaal uit de oven en breng op smaak met zout en peper en een paar straaltjes balsamico.
Andijviestamppot 750 kg kruimige aardappels (bv. Bildstar) roomboter melk 250 gr andijvie	Aardappels: Schil en kook de aardappels. Maak puree van warme melk en boter en stamp er de fijngesneden en gewassen andijvie door en breng op smaak.
	AFWERKING EN PRESENTATIE: Leg op ieder bord in 't midden een beetje stamppot andijvie (evt. met een ring). Leg hierop het vlees en verdeel de saus eromheen. Eet smakelijk

Honey I dropped the lemon tart variant (Massimo Bottura)

BENODIGD	BEREIDING
Voor de krokante top: 250g bloem 200g roomboter 100g poedersuiker 80g eidooier 10g kruiden: mix van steranijs (poeder), kaneel, jeneverbes, peper en cardamon (simpel alternatief: koop zandkoekjes (rond) en bestrooi met kruiden)	Meng koude boter en poedersuiker met je handen. Voeg de eidooier toe en daarna de bloem en kneed goed door. Laat dit een uur rusten. 
Voor de Zabaione: 200g citroensap (ca. 5 citroenen) 200g Limoncello 200g eidooier 120g suiker	Zet pan kokend water en schaal klaar voor au bain marie bereiding. Mix met een garde de eidooier met de suiker en klop glad. Voeg de citroensap toe en blijf kloppen met de garde. Voeg daarna langzaam de Limoncello toe. Blijf kloppen tot schuimig en mooie dikte en laat daarna afkoelen.
Voor ijs van citroengras: 800g volle melk 200g slagroom 10 stengels citroengras 140g kristalsuiker Zeste van 4 citroenen (Simpel alternatief: koop citroenijs!)	Plet de stengels citroengras. Verwarm alle ingrediënten tot net onder kookpunt en laat even (10 minuten) trekken en roer regelmatig. (niet koken). Proef of de smaak goed is, evt. nog langer laten trekken of voeg citroensap toe. Paar minuten goed doorroeren en dan zeven. Draai hier ijs van in de ijsmachine.
Voor de citreocake: 200 gram boter 200 gram basterdsuiker 4 eieren	Roer de boter met de suiker romig totdat de suiker helemaal is opgelost. Roer de eieren een voor een door het botermengsel. Vermeng de overige ingrediënten met de gezeefde bloem en roer na het

<p>25 gram citroenrasp 200 gram zelfrijzende bloem <i>(simpel alternatief: koop citroencake!)</i></p>	<p>tweede ei en na het vierde ei 1/3 deel van de bloem door het beslag. De rest van de bloem op het laatst door het deeg verwerken. Vul een beboterde en met bloem bestoven cakevorm voor de 1/2 met het beslag en bak de cake af, in ongeveer 50 minuten, in een oven van 160 graden. Stort de cake op een rooster en laat afkoelen.</p>
<p>Eindbereiding en uitserveren</p>	<p>Pak grote ronde borden. Verdeel eerst de Zabaione over het bord, leef je uit (als een schilder zie onder). Kruimel de cake en verdeel dit op een zelfde manier over het bord. Zet dan een grote bol ijs op het bord met nog wat Zabaione erover. Leg hierop een koekje en geef hierop een paar tikken zodat het kapot gaat en wordt verdeeld.</p>