



Menu Februari 2026

MILANO CORTINA 2026



Thema:

Olympisch Noord Italiaans

Gebakken polenta met schorseneren en ui
Gerookte ganzenborst met cavolo nero
Spinazie Sformatino met saus van Parmezaanse, cherrytomaat en Parmaham
Cacciucco di lago
Milanese kalfsschnitzel met gevulde gnocchi en gestoofde 'zuur'kool
Bonet Piemontese, Pere bianche stufate, torta Sbrisolona en Amarene Zabaglione,

Samengesteld door: de menucommissie

Eet smakelijk!

Gebakken polenta

met schorseneren (scorzoner) en ui



Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Ingemaakte rode ui

1 rode ui
100 ml wijnazijn
100 ml water
1 el suiker
1 tl zout

Gebakken polenta

250 g instant polenta (moet instant zijn)
750 ml groentebouillon uit concentraat
250 ml melk
40 g pistache
50 g pecorino kaas

Geglaceerde schorseneren

1000 g schorseneer
Citroensap
100 g boter
Tijm
50 ml groentebouillon uit concentraat
20 g honing
Peper en zout

Jus van gekarameliseerde ui

500 g uien
500 ml groentebouillon uit concentraat

Bereidingswijze

1. Maak dit als eerste zodat de smaken goed kunnen intrekken.
2. Snijd de ui in de lengte doormidden en verwijder de schil
3. Snijd met een mandoline in heel dunne plakken.
3. Verwarm de witte wijn azijn, water, suiker en zout tot het kookt. Voeg de ui toe, laat 1 minuut koken en haal van het vuur. Koel af in het vocht.
4. Giet na drie kwartier af in een vergiet en aalt in het vocht afkoelen.

1. Maak de bouillon aan.
2. Breng de bouillon en melk aan de kook en voeg de polenta toe.
3. Blijf 5 minuten roeren tot de polenta goed gemengd en gaar is.
4. Voeg de 50 g pecorino toe.
5. Stort het mengsel in een bakblik dat met plastic folie is bedekt.
6. Verdeel de polenta over het bakblik zodat de bovenkant vlak is.
7. Laat afkoelen.
8. Stort de afgekoelde polenta uit op een snijplank en snijd in 16 rechthoeken van 6x3 cm.
9. Rooster de 40 g pistachenoten 10 minuten op 140° C in de oven. Maal in de blender tot het klein is.

1. Schil de schorseneren onder water.
2. Snijd in stukken van 4 cm. Leg de geschildde schorseneren in citroenwater om verkleuring te voorkomen.
3. Kook de schorseneren in ruim water met zout in 4 minuten en giet af.
4. Bak de schorseneren in boter en enkele takjes tijm tot ze goudbruin zijn.
5. Meng de groentebouillon en de honing en voeg toe aan de schorseneren.
6. Verdeel de bouillon over de schorseneren tot ze een laagje hebben, haal ze uit de pan.
7. Maak op smaak met zout en peper en houd warm in de warmhoudkast.

1. Snijd de uien fijn en bak ze op laag vuur in de pan in voldoende olie tot de uien bruin zijn.
2. Schep de uien geregeld om, zodat ze egaal goudbruin zijn.
3. Voeg ze toe aan de bouillon en laat ze een half uur sudderen.

50 g boter
Peper en zout
Olijfolie om in te bakken

4. Kook de bouillon in tot de helft, breng op smaak met zout en peper en monteer met boter.

Eindbereiding

200 g cantharellen
Olijfolie
Polenta rechthoeken

-
1. Bak de polenta bruin in olie en houd warm in de warmhoudkast.
 2. Snijd de cantharellen in tweeën en bak in de olie.

Presentatie

Kleine voorverwarmde borden

Leg de polenta in het midden van het bord. Strooi er wat pistache over, voeg een beetje van de ingemaakte ui toe en verdeel de saus, schorseneren en cantharellen eromheen.

Gerookte ganzenborst met cavolo nero

met sous-vide gegaarde knolselderij



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: -2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Gerookte ganzenborst 800 g ganzenborsten (circa 50 g pp) 6 jeneverbessen gekneusd 3 laurierbladeren 2 kruidnagels 12 venkelzaadjes gekneusd 3 stukjes foelie 1 l water 100 g zout 25 g suiker Rookmot/hout	1. Begin hiermee in verband met de tijd! Pekel maken: 2. Doe de ingrediënten voor de pekeld (kruiden en water) in een pan en zet dit zacht op. Laat het enkele minuten koken. 3. Laat de pekeld afkoelen door de pan in koud water te zetten. 4. Zeef de afgekoelde pekeld en leg de ganzenborsten erin. Zet een uurtje koud weg in de koelkast 5. Dep de filets droog. 6. Neem een rookpan. 7. Warm roken tot een kern van 63 °C. 8. Gebruik een kernthermometer! Ongeveer 20 minuten op een laag vuurtje. 9. Houd warm in de warmhoudkast.
Sous vide gegaarde knolselderij 1000 g knolselderij 15 g zout 80 g ganzenvet	1. Schil de knolselderij. 2. Snijd in 16 stukken van 6 bij 3 cm. 3. Doe in sous-vide zakken en voeg het zout en het ganzenvet toe. 4. Vacumeer. 5. Gaar in de stoomoven op 85°C voor 30 minuten.
Crème van cavolo nero 1000 g palmkool 100 g sjalot 2 tenen knoflook 200 ml bouillon van kippenfond uit concentraat 100 g room 6 ansjovisfilet in olie 10 g citroensap Olijfolie Zout	1. Verwijder de nerven. 2. Houd 32 stukjes palmkoolblad van ca 5 cm apart (zie volgende bereiding) en snijd de rest klein. 3. Fruit de sjalot in olijfolie. 4. Voeg de gesneden palmkool toe. 5. Kort meebakken, voeg dan de fond toe. Laat enkele minuten stoven tot net gaar. 6. Voeg de room, ansjovis, zout en de citroensap naar smaak toe. 7. Maak de crème in de blender. 8. Doe in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast.
Chips van cavolo nero	1. Doe een laagje olie in een koekenpan en verhit de olie tot ze begint te walmen. 2. Bak de bewaarde stukjes palmkool van de vorige bereiding tot ze lichtbruin zijn 3. Strooi er wat zout over en bewaar afgesloten in een bakje.
Marsala-noisette jus	1. Maak van de boter een beurre noisette.

50 g sjalot
100 g boter
100 ml Marsala
300 ml kalfsfond uit concentraat
1 takje rozemarijn
Scheutje rode wijnazijn
Zout en peper

Presentatie

Verwarmde borden

-
2. Snipper de sjalotten en fruit deze in een beetje boter in een andere pan
 3. Schenk hier de kalfsfond en de Marsala bij en voeg het takje rozemarijn hieraan toe.
 4. Laat inkoken tot een derde.
 5. Passeer de jus door een zeef.
 6. Voeg de beurre noisette toe.
 7. Breng op smaak met zout, peper en rode wijnazijn.
-

-
1. Snijd de ganzenborst in plakken.
 2. Leg de knolselderij in het midden van het bord.
 3. Smit de crème van palmkool ertegenaan,
 4. Leg de ganzenborst erop.
 5. Schenk een beetje jus naast de ganzenborst en leg de chips op de knolselderij.
-

Spinazie - sformatino



met Parmezaanse kaassaus, cherrytomaatjes en Parmaham

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Parmezaanse saus

160 ml slagroom
120 ml volle melk
¾ theelepel gemalen
nootmuskaat
150 g geraspte Parmezaanse
kaas
Zout en witte peper

Bereidingswijze

1. Meng in een kleine steelpan de room met de melk.
- 2..Breng dit op middelhoog vuur aan de kook.
3. Voeg de nootmuskaat toe en klop tot het is opgenomen.
4. Haal van het vuur.
5. Roer de Parmezaanse kaas erdoor.
6. Breng op smaak met zout en witte peper.
7. Bewaar warm in de warmhoudkast tot de eindbereiding.

Sformatino

85 g ongezouten boter, plus
extra om te coaten
175 g bloem
1200 ml volle melk
1 tl versgeraspte nootmuskaat
Zout
Versgemalen peper
2 el olijfolie
2 kleine uien, fijngesneden
2 teentjes knoflook, gehakt
1000 g spinaziebladeren,
schoongemaakt en bijgesneden
4 eieren
2 eidooiers uit pak
175 g Parmezaanse kaas, plus
extra om te bestrooien
150 g verse mozzarella, in de
lengte in halve plakjes
gesneden

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Beboter de ramequins en plaats ze in een grotere ovenschaal. Zet ze apart voor later.
3. Smelt de resterende boter in een kleine steelpan op laag vuur.
4. Voeg de bloem toe en roer tot het is opgenomen.
5. Blijf koken tot de bloem een beetje dikker begint te worden, ongeveer 2 minuten.
6. Klop geleidelijk de melk erdoor tot het glad is.
7. Kook, af en toe kloppend, tot de roux iets dikker is geworden in ongeveer 5 minuten.
8. Haal van het vuur en roer de nootmuskaat erdoor.
9. Breng de roux op smaak met zout en peper.
10. Doe de roux in een kleine kom en druk plasticfolie direct op het oppervlak om te voorkomen dat er een velletje ontstaat. Laat het iets afkoelen.
11. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
12. Voeg de gesneden ui en de knoflook toe en bak tot de ui zacht is, ongeveer 5 minuten.
13. Voeg de spinazie toe en bak tot het geslonken is, ongeveer een minuut of twee.
14. Haal van het vuur. Doe de spinazie in een keukenmachine of blender en maal tot het glad is.
15. Klop in een grote kom de 4 eieren en de eidooiers los.
16. Roer de witte saus, het gepureerde spinaziemengsel, Parmezaanse kaas en 1 tl zout erdoor. Roer tot het heel glad is.
17. Giet de vulling in de voorbereide ramequins tot ze ongeveer 1/3 gevuld zijn.
18. Voeg 1 plak mozzarella toe en bedek met extra vulling tot ze

ongeveer 2/3 gevuld zijn.

19. Bestrooi met extra Parmezaanse kaas.

20. Doe de ramequins terug in de grotere ovenschaal en giet voorzichtig genoeg heet water in de ovenschaal tot ongeveer halverwege de zijkanten van de ramequin.

21. Zet de ovenschaal op het onderste rek in de oven en bak tot de sformati gaar zijn, ongeveer 40 - 50 minuten.

22. De sformati zijn klaar als een tandenstoker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt. Haal uit de oven.

23. Dien zo snell mogelijk op

Cherrytomaatjes

400 g tomaatjes

3 teentjes knoflook

Italiaanse kruiden

peper en zout

olijfolie

1. Was de tomaatjes en leg ze in een ovenschaaltje.

2. Zet de oven aan op 225°C.

3. Snijd een teentje knoflook fijn en voeg dat toe aan de tomaten. Strooi er een snufje zout, wat peper en Italiaanse kruiden over.

4. Giet dan wat goede olijfolie over de tomaatjes en meng alles met je handen (of met een lepel) door elkaar.

5. Zet het ovenschaaltje 15 tot 20 minuten in de oven

Parmaham

50 g Parmaham

1. Verwarm de oven voor op 140°C.

2. Leg de plakjes Parmaham naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze ongeveer 20 minuten in de oven drogen tot ze krokant zijn.

3. Haal ze uit de oven, laat ze afkoelen en verkruimel ze.

Eindbereiding

Presentatie

voorverwarmde bordjes

1. Ga met een mes langs de rand van de sformati.

2. Keer ze voorzichtig om of stort ze uit de vorm op een klein bordje.

3. Leg de tomaatjes op de sformati

3. Besprenkel of omring het gerecht met de Parmezaanse saus.

4. Verdeel de verkruimelde Parmaham

5. Besprenkel met extra vergine olijfolie en serveer!

Cacciucco di lago



Uitserveren om: 21.00 uur Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Vis

400 g kabeljauw
400 g zeebaars
400 g rode mul
200 g mosselen
200 g gamba's ongepeld

Visbouillon

75 g ui
40 g wortel (winterpeen)
40 g bleekselderij
Peterseliesstelen
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
De resten van de vis/gamba's
(indien beschikbaar)
1500 ml visbouillon van fond
Olijfolie

Soep

4 el olijfolie
3 teentjes knoflook
100 g
1 rode chilipeper
2 grote tomaten
200 ml droge witte wijn
300 ml gezeefde tomaten
(passata)
30 g tomatenpuree
1 steranijs
10 g suiker
Zout en peper

Inktvis tuille

360 ml water
100 ml zonnebloemolie
40 g bloem
20 g inktvisinkt (1 zakje)
Zout

Bereidingswijze

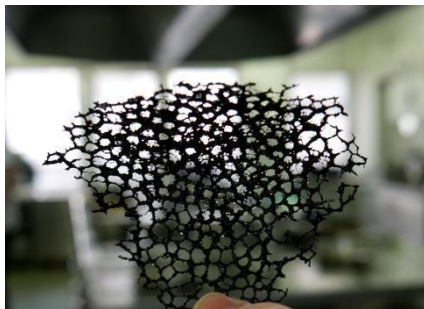
1. Fileer de vissen indien nodig en houd de graten en de kop apart.
2. Verdeel elke vissoort in 16 porties (dus ieder 3 stukjes vis en 1 schaaldier).
3. Pel de gamba's en houd de schalen en koppen apart.

1. Bak de wortel, ui, peterselienstelen, bleekselderij, en visgraten, s en koppen in wat olie aan.
2. Voeg de tijm en laurierblaadjes toe.
3. Voeg de mosselen van de eerste stap toe, tot de mosselen openen. Haal de de mosselen uit de pan en bewaar apart.
4. Maak 1500 ml visbouillon met visfond.
4. Voeg dit toe en laat de bouillon 1 uur trekken .

1. Hak de knoflook, rode chilipeper en ui fijn en bak met wat olijfolie op middelhoog vuur.
2. Voeg de tomatenpuree en steranijs toe en meng goed door elkaar.
3. Ontvel de tomaat, snijd ze in stukjes en voeg deze toe aan de knoflook en ui.
4. Laat het vocht van de tomaten verdampen en blus af met witte wijn.
5. Voeg daar de gezeefde tomaten en suiker aan toe.
6. Laat het geheel 30 min inkoken op hoog vuur. Voeg daarna de visbouillon toe.
7. Pureer het geheel na 30 minuten en haal het door een zeef.

1. Combineer alle ingrediënten in een kom en meng goed.
2. Verhit een antiaanbakpan op hoog vuur.
3. Giet 2 -3 eetlepels deeg in de pan.
4. Bak 2–3 minuten tot het beslag stopt met knetteren.
5. Draai de pan zodat het beslag zich gelijkmatig verspreidt, vergelijkbaar met het maken van crêpes.

6. Leg de tuiles één voor één op keukenpapier.



<https://chef.studio/squid-ink-tuiles/>

Peterselieolie

30 g platte peterselie
100 g olijfolie

-
1. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer glad.
 2. Haal door een zeef.
 3. Doe de olie in een knijpflesje

Zeekraal

100 g zeekraal
20 g boter

-
1. Blancheer de zeekraal kort.
 2. Bak de zeekraal kort in de boter.

Eindbereiding

100 g rivierkreeftjes

-
1. Bak de stukken vis in olijfolie met een half teentje knoflook en zorg dat de stukken heel blijven.
 2. Bak de gamba's en rivierkreeftjes kort aan.

Presentatie

voorverwarmde borden

-
1. Schep een lepel soep op een bord.
 2. Leg de vis, de gamba's, rivierkreeftjes en mosselen in een cirkel op de soep.
 3. Zorg dat ieder bord een variatie van vissoorten en zeevruchten heeft.
 4. Leg de zeekraal erop en maak af met puntjes peterselieolie.
 5. Leg het inktviskrokantje bovenop de cirkel.



Milanese kalfsschnitzel

met gevulde gnocchi en gestoofde “zuur”kool



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

- Mandoline of scherp mes om dunne plakjes kool te snijden

Ingrediënten voor 16 porties

Gestoofde “zuurkool”

1000 g witte kool
150 g pancetta
200 g uien,
2 teentjes knoflook, fijngehakt
2 el olijfolie
12 jeneverbessen, gekneusd
2-4 el wittewijnazijn (naar smaak)
200 ml witte wijn
250 ml kalfsfond
1 tl suiker (optioneel, voor balans)
Zout en peper naar smaak
Een paar takjes verse tijm
Maizena, indien nodig

Bereidingswijze

1. Snijd de kool op de mandoline (1 mm)in dunne reepjes (van boven naar beneden, geeft het beste effect).
2. Snijd de pancetta in kleine blokjes (1 x 1 cm) en de uien in dunne ringen.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
4. Voeg de pancetta en de uien toe en bak ze tot de uien zacht en licht gekarameliseerd zijn (ongeveer 5-7 minuten).
5. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut.
6. Voeg de witte wijn, jeneverbessen en wijnazijn toe en laat even inkoken.
7. Voeg de kool in etappes toe aan de pan, schep steeds om tot alles goed is gemengd..
8. Voeg de witte wijnazijn, suiker (optioneel), kalfsfond en tijm toe.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de kool 60- 90 minuten stoven, af en toe roeren (of korter, als je dat lekkerder vindt).
11. Blijf proeven om te beoordelen dat de zuurkool gaar en lekker is.
12. Voeg indien nodig wat extra bouillon toe om aanbranden te voorkomen.
13. Als het vocht bijna verdampt is, meng je een lepel maizena met twee eetlepels kookvocht. Dit roer je erdoor en laat het nog 2 minuten binden.
14. Houd warm tot het opdienen.

Gevulde gnocchi

Voor de Gnocchi

800 g kruimige aardappelen
160 g bloem (+ extra voor bestuiven)
60 g ei
1 tl zout

Voor de vulling

300 g ricotta
300 g fontina kaas of andere smeltbare Noord Italiaanse kaas, geraspt

1. Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water gaar.
2. Giet ze af, stoom ze droog en pureer ze.
3. Meng de puree met het ei, de bloem en het zout tot een zacht deeg en laat 15 minuten staan.
4. Meng de ingrediënten voor de vulling.
5. Bestuif het werkblad met bloem. Rol de deeglap uit tot ongeveer 1 mm dik (zo dun als je kan, wees niet bang, het scheurt niet zo makkelijk als je denkt).
6. Steek met een ring van 5 cm rondjes uit (2 rondjes per persoon zijn nodig).
7. Leg op ieder rondje een beetje vulling.
8. Neem het rondje in je hand en vouw goed dicht
9. Vorm er een iets grotere gnocchi van. Maak eventueel ribbeltjes met een gnocchiplankje of vork .

120 g eieren 100 g Parmezaan Zout en peper naar smaak	10. Zet een pan met ruim kokend gezouten water klaar. Kook de gnocchi tot ze boven komen drijven (2-3 minuten). Houd warm in de warmhoudkast
Milanese kalfsschnitzel 1000 g kalfsvlees (zoals kalfsfricandeau of kalfsmuis), 200 g bloem 4 eieren 300 g panko 300 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt Zout en versgemalen zwarte peper olijfolie voor het bakken	1. Snijd het kalfsvlees in porties van 60 gram per stuk. 2. Leg elk stuk tussen twee vellen bakpapier of plastic folie en sla het voorzichtig plat met een vleeshamer of deegroller tot het vlees ongeveer 4 mm dik is. 3. Zet drie diepe schalen klaar. Vul de eerste met bloem, de tweede met de eieren en klop deze los. Meng in derde schaal de panko met de Parmezaanse kaas. 4. Haal elk stuk kalfsvlees eerst door de bloem, dan door het eimengsel, zorg dat het goed bedekt is. 5. Haal het vlees tot slot door het panko met kaas en druk de panko licht aan zodat het goed hecht. 6. Herhaal dit nog een keer, zodat je twee lagen panko hebt. 7. Zet weg tot bereiding.
Kappertjessaus (voor bij de schnitzel) 150 ml olijfolie (extra vierge) 4 el kappertjes, 1 el citroensap (of naar smaak) Zout en peper naar smaak	1. Spoel de kappertjes goed af onder koud water om overtollig zout of azijn te verwijderen. Hak ze fijn. 2. Meng in een kom de olijfolie, fijngehakte kappertjes en citroensap. Roer alles goed door. 3. Breng de saus op smaak met zout en peper. 4. Proef en pas de hoeveelheid citroensap en olijfolie aan naar je voorkeur.
Saliebotersaus 250 g boter (ongezouten) 40 verse salieblaadjes van een bosje circa Zout en peper naar smaak Geraspte Parmezaanse kaas (optioneel, voor serveren)	1. Maak de beurre noisette. Gebruik bij voorkeur een pan met een lichte binnenkant. (bijvoorbeeld roestvrij staal). Hierdoor kun je goed zien wanneer de boter begint te kleuren. 2. Snijd de boter in blokjes en doe deze in de pan. Zet het op middelhoog vuur. 3. Laat de boter langzaam smelten. Blijf regelmatig roeren met een garde of houten lepel om te voorkomen dat de vaste melkbestanddelen aan de bodem blijven plakken. 4. De boter zal eerst gaan schuimen, daarna zal het schuim afnemen en zie je kleine bruine stipjes verschijnen (de melkbestanddelen). 5. De boter krijgt een gouden, bruine kleur en een nootachtig aroma. Dit is het moment dat het "beurre noisette" wordt genoemd. Je moet nu zorgen dat het niet doorslaat naar zwart. Het is heel belangrijk dat je er goed bij blijft. 6. Zet het vuur iets lager of uit.
Eindbereiding	Schnitzels bakken: 1. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met een mengsel van olie en een beetje boter (de boter geeft extra smaak en zorgt voor een mooie goudbruine kleur). 2. Bak de schnitzels in porties, ongeveer 2-3 minuten per kant, totdat ze goudbruin en krokant zijn. 3. Werk eventueel met meerdere pannen tegelijkertijd 4. Zorg ervoor dat de schnitzels niet met te veel in de pan liggen,

	zodat ze gelijkmatig bakken. Voeg zo nodig extra olie en boter toe voor elke nieuwe portie. 5. Leg de schnitzels op een met keukenpapier beklede schaal om overtollig vet uit te laten lekken. Gnocchi bakken in de salieboter 6. Verwarm de beurre noisette en voeg de salie toe. Laat deze in 2-3 minuten krokant worden. 7. Bak hierin de gnocchi kort, zodat deze weer is opgewarmd en helemaal bedekt is met de boter.
Presentatie <i>warme borden</i>	1. Leg de schnitzel op het bord. Leg er een eetlepel kappertjessaus naast. 2. Leg aan de andere kant een schepje kool. 3. Leg er als laatste twee gnocchi op ieder bord naast de schnitzel. 4. Lepelde salieboter er overheen en serveer onmiddellijk.

Bonet Piemontese



Pere bianche stufate, torta Sbrisolona en Amarene Zabaglione

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen – Apparatuur: 2 silicone maatjes 11 x 50 ml

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Karamel: 400 g kristalsuiker 12 el water 300 g amaretti koekjes	1. Doe suiker en water in een pan en zet deze op het vuur. 2. Beweeg de pan met een draaiende beweging zodat het suiker-watermengsel gelijkmatig over de bodem wordt verdeeld. 3. Roer niet in de pan zodra het mengsel kookt. 4. Eventuele suikerkristallen aan de zijkant van de pan kun je wegvegen met een natte kwast. 5. Beweeg de pan voorzichtig heen en weer wanneer het mengsel aan de ene kant sneller bruin wordt dan aan de andere kant. 6. Laat de suiker doorkoken tot een goudbruine karamel. 7. Zet pan in een bak met water om het proces te stoppen. 8. Schenk de karamel in een <u>heel dun</u> laagje in de twee silicone vormen (zie foto) 9. Zet wegom goed af te koelen 10. Als karamel hard geworden is, doe een amaretti koekje in de vorm <i>Bonet is een traditionele Piemontese pudding op basis van suiker, eieren, melk, cacao, rum en gedroogde bitterkoekjes. In het Piemontese dialect is bônèt een afgeronde hoed of pet, die qua vorm lijkt op de vorm waarin deze pudding wordt gemaakt. Het wordt traditioneel met amarene kersen gegeten. De bonet is – samen met de panna cotta- het beroemdste dessert van de Langhe, maar de bonet is de oudste van de twee</i>
Bonet 400 ml volle melk 100 g pure chocolade 85 % 200 g eieren 50 g kristalsuiker 10 g vanillesuiker Pot Amarene kersen Snufje zout Scheutje rum	Verwarm de oven op 160°C. 1. Zet de twee silicone vormen (zie foto) alvast in een grote ovenschaal. 2. Verwarm in een waterkoker het water voor de au bain-marie. 3. Verwarm de melk en voeg de chocoladestukjes toe. Roer tot een glad mengsel. 4. Klop de eieren, kristalsuiker en vanillesuiker met een snuf zout tot een bijna witte luchtige massa. 5. Voeg vervolgens de rum en een snufje zout al kloppend toe 6. Giet het mengsel in de vorm en druk er een amarene kers in. 7. Zet de vorm met ovenschaal in de oven en giet er het hete water bij tot op een derde van de vorm. 8. Bak de bonet tenminste 30 minuten in de oven of tot het gaar en



Pere bianche stufate Stoofpeertjes:

4 stoofperen
500 ml lichtzoete witte wijn
100 g suiker
3 cm verse gember
6 stuks steranijs
1 citroen schoongeboend

stevig is.

9. Haal de bonet uit de oven, laat het dessert in de vorm afkoelen en zet het dan in de koelkast. Het is de bedoeling dat de karamellaag weer hard wordt

10. Laat op kamertemperatuur komen tegen aanvang van de vijfde gang.

1. Schil de peertjes. Laat de steeltjes zitten en snijd een plakje van de onderkant zodat ze kunnen staan.
2. Verwarm de wijn en suiker in een pan en roer tot de suiker is opgelost.
3. Schil ondertussen de gember, snijd in stukken en voeg met de steranijs toe aan de wijn.
4. Rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit. Voeg het rasp en sap toe aan de wijn.
5. Doe de peren in de pan met wijn en schenk er wat water totdat ze onder staan.
6. Kook met de deksel schuin op de pan 50 minuten tot 1 uur op laag vuur.
7. Neem de peren met een schuimspaan uit de pan en laat het kookvocht op middelhoog vuur inkoken tot een siroop. Dit kan ergens tussen 10-25 minuten duren.
8. Schenk over de peren.
9. Zet tot serveren weg

Torta Sbrisolona, Amandel - Kruimelkoek

200 g ontvliesde amandelen
200 g patent bloem
200 g fijne maïsmeel
200 g boter, hard
200 g suiker
20 g eierdooier
Snufje zout
Schil van onbespoten citroen

1. Verwarm de oven op 160 ° C.
2. Hak de amandelen fijn met een mes of pulseer in een keukenmachine. Niet te fijn er moeten stukjes inzitten. Zet apart.
3. Rasp het gele deel van de citroenschil en zet apart.
4. Doe bloem, maïsmeel, zout in een kom en voeg de boter toe.
5. Wrijf dit met de hand tot een kruimelig "deeg" en deze klontjes gaan vormen.
6. Voeg de suiker en amandelen toe, evenals de eierdooier en de citroenzest.
7. Meng met een vork tot het ei is opgenomen, maar overwerk het deeg niet.! Het moet zeer kruimelig en onsaamenhangend deeg blijven.
8. Doe het bakpapier in een vierkante bakblik (Niet te groot blik). Papier moet overhangend zijn.
9. Doe de kruimels in het bakblik en verdeel de massa met een spatel of lepel gelijkmatig uit over het oppervlak.
10. Probeer dikte tussen 1,5 en 2 cm te krijgen. Zeer lichtjes aandrukken met de achterkant van een lepel. **Niet aanstampen.**
11. Bak de taart 45 minuten in de oven.

	12. Laat afkoelen. 13. Til de koek uit het bakblik en snijd 16 of 32 koekjes uit. Dit zal niet perfect zijn, maar probeer voor iedereen ongeveer even grote stukken te snijden . <i>De sbrisolona is een typische zoetigheid uit de stad Mantua (Mantova op z'n Italiaans) in de streek Lombardia. Het is een oud recept, men zegt uit 1600, uit de tijd dat voedsel bewaren nog moeilijk was en een droge, kruimelige "taart" de perfecte oplossing was. De sbrisolona kun je inderdaad wekenlang bewaren in een blikken trommel of goed verpakt in bakpapier.</i>
Zabaglione al Amarene 320 g eierdooiers 320 g suiker 320 g kersen likeur	Dit onderdeel op het laatst maken omdat de Zabaglione niet lang zijn vorm behoudt. 1. Klop in een pan met dikke bodem (bij voorkeur een sausing), met een elektrische handmixer de dooiers met de suiker tot een witte schuimige massa. 2. Voeg beetje bij beetje de likeur toe. 3. Zet de pan boven op een andere pan met kokend water. De pan met het mengsel mag het water niet raken. 4. Meng het mengsel een paar minuten met een handgarde, totdat de room dikker is geworden en de gardestrepen zichtbaar blijven. 5. Het moet de consistentie van dikke vla hebben. 6. Gebruik de thermometer want de zabaglione mag niet heter worden dan 83°C. 7. Giet in glazen.
Eindbereiding	Druk de bonetjes uit de vorm. De karamellaag moet hard zijn bij het uitstorten, maar langzaam weer vloeibaar worden. .
Presentatie	Leg op een bord bonetje. Leg twee stukken torta erbij. Leg een kwart stoofpeertje erop . Presenteer de zabaglione in een glas. Doe de overgebleven amarene kersen in een apart glaasje..