

Menu 160.

Vitello tonnato

Nidi di rondine (vogelnestjes)

**Saltimbocca
Patate fisarmonica**

Millefoglie ai frutti di bosco

Vitello tonnato

Ingrediënten (4 pers)

- 800 gr kalfsvlees
- 3 liter kippenbouillon
- ½ liter droge witte wijn
- 1 wortel
- 2 uien
- 2 tot 4 kruidnagels
- 1 taakje rosmarijn
- 5 laurier blaadjes
- zout
- zwarte peperbolletjes

Ingrediënten voor de saus

- 3 eidooiers
- ½ citroen
- 2 dl arachideolie
- 200 gr tonijn uit blik in eigen nat
- 6 ansjovisfilets
- 50 gr kappertjes
- 2 eetlepels kookvocht
- 1 snuifje zeezout
- peper

Ingrediënten voor garnering

- 50 gr rucola
- 2 eetlepels kappertjes

Bereiding

■ Vlees

- Bouillon klaarmaken
- De groenten wassen en in grove stukken snijden
- De groenten in een kookpot doen, leg het vlees erbij
- Giet er de wijn over en dan het vlees bedekken met de bouillon
- Laat het vlees voor 1½ uur op zacht vuur garen
- Daarna het vlees uithalen en laten afkoelen

■ Saus

- Neem een hoge beker en doe er de eidooiers in
- Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje kookvocht van het kalfsvlees
- Olie toe voegen
- Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise
- Giet het vocht van de tonijn weg en voeg het aan de mayonaise
- Mix de saus glad en voeg daarna de ansjovisfilets en de kappertjes toe
- Mix opnieuw
- Voeg naar smaak wat extra citroensap, zout en wat peper van de molen en mix de laatste keer
- Schenk de saus in een kom
- Afdekken met folie

■ Afwerking

- Vlees in zeer dunne plakjes snijden
- Schik op een platte bord de sneetjes vlees
- Lepel er wat tonijnsaus over
- Werk af met kappertjes en rucola



Nidi di rondine (vogelnestjes)

Dit gerecht smaakt fantastisch, dus maak het eens voor een speciale gelegenheid

Ingrediënten (4 pers) pastadeeg (hetzelfde als de lasagna deeg)

- 400 gr bloem
- 4 eieren

Ingrediënten kaassaus

- 1 liter melk
- 80 gr bloem
- 100 gr boter
- 1 snuifje zout
- nootmuskaat

Ingrediënten vulling

- 300 gr champignons
- 400 gr schouderham in dun gesneden
- 300 gr emmentaler in schijven
- 100 gr Parmezaanse kaas

Ingrediënten afwerking

- 60 gr Parmezaanse kaas



Bereiding

- **Deeg**
 - Deeg klaarmaken (moet glad uitzien)
 - 1 uur in de frigo bewaren
- Bechamelsaus bereiden (moet afgekoeld zijn)
- Champignons schoon maken en in de lengten in dunne schijven snijden
- Deeg uithalen
- Werkplaat bestrooien met bloem
- Deeg uitrollen met deegrol tot een lap van ongeveer 1 à 2 mm dik en 100 x 60cm breed
- In twee delen (ongeveer 50 op 30 cm)
- Kook een voor een de grote vellen pasta in kokend water met zout
- Giet af en in koud water doen, uithalen en los leggen van elkaar op een schone theedoek
- Strijk een deel van de bechamelsaus over de pasta
- Leg dan de plakjes ham, de champignons, gemalen peper uit de molen, de Parmezaanse kaas en de emmentaler er op
- Met behulp van uw bakpapier het deeg oprollen tot een worst en in de frigo laten rusten tot de volgende rol klaar is
- Oven voorverwarmen op 160°C
- Neem een ovenschotel en schep een grote lepel bechamelsaus over de bodem
- Verdeel de pastarol in schijven van ongeveer 2 cm dik
- Laat de schijven elkaar overlappen, bestrooi met de resterende bechamelsaus en de Parmezaanse kaas
- Laat gedurende 30 minuten in de oven op 160°C
- Warm opdienen

Saltimbocca

Ingrediënten (2 pers)

- 2 kalflapjes van 70/80 gr
- 2 plakken parmaham
- 4 blaadjes verse salie
- 1 glas Marsala wijn of witte wijn
- 50 gr boter
- 1 eetlepel olijfolie
- bloem
- peper en zout naar smaak



Bereiding

- Doe de kalfslappen tussen bakpapier en sla ze plat
- Meng peper en zout door de bloem en haal de lapjes er door
- Leg op elke lapje vlees een plakje parmaham en de blaadjes salie, zet deze vast met een cocktailprikker vast
- Verhit de boter met de olie en bak de lapjes aan elke kant 2 minuten
- Schenk dan de Marsala wijn langzaam in de pan en laat deze nog enkele minuten sudderen
- Haal het vlees uit de pan en leg ze op voorverwarmde borden
- Zzet het vuur even hoog en laat de saus inkoken
- Schenk deze over de saltimbocca

Patate fisarmonica

Ingrediënten (4 pers)

- 4 middelgrote aardappelen
- 3 à 4 takjes tijm
- 1 takje rosmarijn
- 150 gr Parmezaanse kaas gemalen
- 1 teentje look
- 50 ml olijfolie
- zout, peper



Bereiding

- Was de aardappelen grondig, want ze worden met de schil gebakken
- Leg de aardappelen stevig vast tussen twee snijplanken
- Als je nu de schijfjes snijdt, houden de planken langs beiden kanten het mes tegen, zodat je niet door de aardappel heen snijdt
- Maak inkepingen in de aardappel, ongeveer 3 à 6 mm van elkaar af, dan kunnen ze lekker krokant bakken
- Rosmarijn, tijm, oregano, look fijn snipperen
- Zout, peper en gemalen kaas toevoegen en alles goed mengen
- Leg de aardappelen met de ingesneden kant naar boven in een licht beboterde braadslede
- Deze mengeling bestrijken tussen elk inkeping
- Bestrijk de aardappelen met olijfolie
- Bak ze op 220°C voor 45 minuten

Millefoglie ai frutti di bosco (met bosvruchten)

Ingrediënten (4 pers)

- 200 g bladerdeeg
- 25 cl verse room
- 300 gr bosvruchten
- 2 eetlepels witte wijn
- 60 gr bloem suiker



Bereiding

- De oven voorverwarmen op 200°C
- Het bladerdeeg wat uitrollen in een vierkant
- Neem een ovenplaat waarop je een vel bakpapier legt met daar bovenop de bladerdeeg
- Doorprikken met een vork
- Het bladerdeeg mag tijdens het bakken niet opblazen
- Leg nog een vel bakpapier en nog een ovenplaat op zodat je genoeg tegengewicht geeft
- Stop dit geheel een 10-tal minuten in den oven
- De bakpapier en bakplaat eraf halen
- Bestrooien met 30 gr bloem suiker.
- Vervolgens nog in de oven voor ± 5 minuten altijd op 200°C tot de suiker karamelliseert
- Hierna laten afkoelen op een rooster
- De bosvruchten in de witte wijn leggen
- Uithalen, laten uitlekken op keukenrol
- De slagroom stijf opkloppen
- Bladerdeeg in ongelijke stukken breken
- Neem de dessertbordjes, leg daarop een koekje, de opgeklopte room, wat bosvruchten, een tweede koekje, een laag room, de bosvruchten
- Afwerken met een koekje erboven op en bepoeder met bloem suiker