

Menu 168.

Conchiglioni hapjes

Brodo con frittatine di indivia

Ossobuco alla milanese

Risotto alla milanese

Mousse al croccante di pistacchi

Conchiglionihapjes

Gevulde conchiglioni met pittige groentesaus

Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr kippengehakt
- 3 paprika's
- 1 aubergine
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui 1 sjalot
- 1 pikante pepertje
- 10 zongedroogde tomaten
- 250 gr mozzarella met buffelmelk
- 125 gr griekse yoghurt
- 500 gr conchiglioni (pasta de cecco)
- 400 gr tomaten in stukjes (blik)
- 1 eetl olijfolie
- 10 blaadjes basilicum
- 2 koffiel. origano
- 1 koffiel. Tijm
- Peper en zout



Voorbereiding(15 minuten)

- Kook de conchiglioni 4 min. in licht gezouten water.
- Giet af en spoel onder koud water. Laat uitlekken en afkoelen.
- Snipper ondertussen de ui, de sjalot en de teentjes knoflook fijn.
- Verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten uit de paprika's en snij in blokjes van 1 cm.
- Snij de aubergine in blokjes van 1 cm en de mozzarella in plakjes.
- Verwijder de pitjes uit de pikante pepertjes en snij in fijne ringetjes. Snij de zongedroogde tomaten in kleine stukjes.

Bereiding

- Verwarm de oven op 180 °c
- Verhit de olijfolie in de kookpot en bak de ui en het knoflook glazig. Voeg de paprikablokjes, de in ringetjes gesneden pepertjes en de helft van de aubergineblokjes toe. Roerbak 5 minuten.
- Overgiet met de tomatenblokjes en de 4 dl water. Kruid met de origano, de basilicum, peper en zout.
- Laat 15 min. sudderen op een zacht vuur.
- Meng het kippengehakt met de stukjes zongedroogde tomaat, de fijn gesnipperde sjalot, de griekse yoghurt en de rest van de aubergineblokjes. Kruiden met tijm, peper en zout.
- Vul de conchiglioni met de mengeling en schik ze per twee op een satestokje
- Leg ze langs elkaar in een ovenschaal
- Giet wat tomaten saus over de conchiglioni, leg er plakjes mozzarella op en zet ze 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Bier: Grimbergen

Brodo con frittatine di indivia

Ingrediënten

- 400 gr andijvie
- 3 l kippenbouillon
- 3 et olijfolie

Voor de omelet

- 6 eieren
- 30 gr grana padano gemalen
- Peper en zout



Bereiding

- Begin met wassen van de andijvie
- Blancheer de groenten gaar onder deksel
- Als ze gaar zijn, giet het water af en vang de groenten op in een zeef
- Nijp de groenten nu plat met de handen zodat de overtollige water eruit sijpelt
- hak de groenten grof.
- Breek de eieren in een mengkom
- Klop ze los met een garde en voeg wat nootmuskaat, peper en zout, gemalen kaas toe
- Voeg de gesnipperde groenten toe
- Roer alles nog even in de eieren
- Warm de olijfolie in een pan, voeg de eieren toe, laat 5 minuten aan beide kanten goed bakken.
- De omeletten laten afkoelen en daarna in kleine blokjes snijden.
- Breng nu de kippenbouillon aan de kook, voeg er de groenten en de stukjes omelet bij en laten verder koken voor ongeveer 5 à 10 minuten.

Ossobuco alla milanese Risotto alla milanese

Ingrediënten (4 personen)

- 4 kalfsschenkels (3 a 4 cm dik of 350 gr elk)
- 2 uien
- 1 teentje look
- 2 dl witte wijn
- 1 scheutje olijfolie
- 60 gr bloem
- ½ l vleesbouillon
- Peper en zout
- Schil van een halve citroen
- 1 bussel bladpeterselie

De afwerking (gremolata)

- 1 bussel bladpeterselie
- Citroen
- Teentje look



Bereiding

- Snij de schenkel in aan de rand, dat zal verhinderen dat de lapjes vlees oprullen tijdens het bakken
- Stoof met olie en boter de fijn gesnipperde ui glazig
- Haal het vlees door de bloem Tik het overtollige bloem van het vlees, want je hebt maar een dun laagje bloem nodig
- Bak de schenkels aan beide zijde goudbruin in de pan waar je de ui hebt gebakken
- Het vlees moet hoeft binnenin nog niet gaar te zijn
- Schenk er vervolgens de witte wijn bij
- Voeg de vleesbouillon , het vlees moet volledig onder staan , anders zullen de kalfsschenkels aan de kookpot kleven (citroen schil niet geraspt bijdoen)
- Kruid af met peper en zout . Doe de deksel op de kookpot en laat alles anderhalf uur stoven op een klein vuurtje ; til om de 20 minuten het vlees even op om te vermijden dat het aanbakt .
- Wat citroen sestes bij doen

Nu de gremolata klaar maken:

- Plet de look en plet ze tot pulp
- Rasp daarover een deel van de schil van de citroen
- Hak een stevige portie peterselie fijn en meng het kruid met de schil van een citroen
- Proef of alle smaken in balans zijn
- Strooi wat gremolata vijf minuten voor je het vlees serveert
- De citroen sestes verwijderen

Risotto alla milanese

Ingrediënten

- 125 gr boter
- Grana padano gemalen 150 gr
- 1 liter vleesbouillon
- Rijst (arborio carnaroli) 350 gr
- saffraan
- 200 ml witte wijn
- 1 ui
- Peper
- Teentje look



Bereiding

- Versnipper de uien
- Zet een ruime kookpot met 80 gr boter op matig vuur
- Stoof hierin al roerend de uien glazig aan
- Schep vervolgens de risotto rijst in de kookpot,
- Roer tot de volledige boter opgenomen is door de rijst
- Blus dan met witte wijn, daarna een scheutje bouillon bij doen.
- Roer de rijst om tot het vocht is opgenomen, doe er dan weer een scheutje bouillon bij
- Herhaal dit tot de risotto beetbaar is, dit duurt ongeveer een kwartiertje
- Saffraan oplossen in wat bouillon en aan de risotto toevoegen en alles goed mengen.
- Werk de risotto af met een klontje boter, grana padano en zwarte peper.
- Goed mengen van boven naar onder om lucht in te brengen
- Verdeel de risotto en ossobuco op voorverwarmde borden en lepel de saus er over
- Breng op smaak met grana padano.

Wijn: brunello di montalcino , nero d'avola

Mousse al croccante di pistacchi

Ingrediënten (4 personen)

- 300 gr ricotta
- 80 gr pistachenoten ongezouten
- Schil van een halve sinaasappel
- Kaneel
- 100 gr suiker
- 50 gr bloedsuiker
- 50 gr slagroom
- gekonfijte sinaasappelrepels (delhaize)



Bereiding

- Eerst de pistachenoten afkoken enkele minuten in kokend water
- Water afgieten, de noten afdrogen
- De ricotta met de bloedsuiker, de geraspte sinaasappelschil en een mespunt kaneel mengen tot een romige crème
- Daarna 50 gr opgeklopte slagroom toevoegen
- De suiker karamelliseren in een anti kleef pan samen met de pistachenoten
- Bedek de werkplaat met bakpapier, giet de karamel hier op en maak plat met een spatel
- Laten afkoelen, de croccante is klaar, nu alles goed malen en daarna toevoegen aan de ricotta mousse.
- Het geheel verdelen in kommetjes, goed koel serveren met de gekonfijte sinaasappelrepels (delhaize)