

KOOKWORKSHOPS

Toscane 2020

DE RECEPTEN



style
in travel
GROUPS & INCENTIVES





PANZANELLA TOSCANA

Bereidingswijze

Snijd te uien in halve ringen (niet te grof niet te fijn en doe een slok water in je mond tegen het huilen ;-)). Plaats de uien in een grote kom en doe hier de azijn bij met wat koud water zodat ze ondergedompeld zijn.

Snijd het brood in kleine blokjes en doe deze in een grote kom met wat water en laat deze circa 30 minuten weken.

Snijd de komkommers in plakjes en de tomaat in grove blokjes en plaats deze in een grote saladekom. Voeg hier de uitgelekte rode uien aan toe samen met 2 handjes gescheurde basilicumblaadjes.

Wring zoveel mogelijk water uit het brood en voeg deze in de saladekom toe aan de komkommer, tomaat en ui.

Besprenkel met nog wat rode wijnazijn, zout en peper naar smaak en ruim olijfolie. Meng het geheel goed door. Proef of het goed is qua zout, peper, olijfolie en azijn. Zo niet voeg dan nog wat toe.

Laat de panzanella salade nog voor minstens 30 (liefst 4 uur) minuten rusten in de koelkast voor het serveren.

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 2 rode stevige uien
- ☒ 2 komkommers
- ☒ 4 verse tomaten
- ☒ 1 handje verse basilicum
- ☒ 5 sneetjes oud wit brood (ciabatta)
- ☒ olijfolie, peper & zout naar smaak





RISOTTO MET POMPOEN EN TALEGGIO

Bereidingswijze

Snijd de uien, knoflook en bleekselderij zeer fijn en doe deze in de risotto pan met een bodempje olijfolie. Laat glazig worden op middelhoog vuur voor ongeveer 10 minuten. Meng regelmatig en laat het niet bruin worden!

Zet het vuur nu op de hoogste stand en voeg de risotto rijst daarbij en laat voor ongeveer 2 minuten bakken samen met de ui, knoflook en bleekselderij. Blus af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg nu de blokjes pompoen toe en bak nog even voor 1 minuut mee. Voeg een goede snuf zout en peper toe. Voeg nu geleidelijk steeds een klein beetje bouillon toe totdat het geheel tot het kookpunt komt. Zet nu het vuur bijna op de laagste stand.

Voeg af en toe bouillon toe als de risotto te droog wordt. Blijf in de tussentijd goed roeren zodat de risotto niet gaat aanbakken op de bodem van de pan. Ontdoe de Taleggio kaas van de korst en voeg deze samen met de peterselie toe aan de risotto als deze bijna klaar is.

Roer heel goed door totdat de kaas geheel gesmolten is. Zet nu het vuur uit en zet de deksel op de pan. Laat de risotto nu voor circa 4 minuten rusten. Portioneer de risotto in de diepe borden en decoreer met geraspte zoute ricotta.

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 1 grote ui
- ☒ 4 ons pompoen (geschild)
- ☒ 400 gram carnaroli risotto rijst
- ☒ 200 gram Taleggio kaas
- ☒ 1 glas witte wijn
- ☒ 1 stengel bleekselderij
- ☒ 1 teen knoflook
- ☒ 1 hand gehakte peterselie
- ☒ zelfgemaakte groentebouillon (circa 2 liter)
- ☒ 200 gram zoute ricotta
- ☒ olijfolie, peper & zout naar smaak





CREMOSO GIANDUIA

Bereidingswijze

Leg de gelatineblaadjes in koud water te weken, voor minimaal 10 minuten.

Doe de slagroom in een pan op het vuur, voeg de suiker en de gianduia crème toe en roer deze ingrediënten goed door elkaar met een garde.

Laat het bijna tot kookpunt komen, zet het vuur uit en laat de gelatine erin opnemen. Je kunt eventueel een staafmixer gebruiken zodat het een homogeen geheel wordt.

Verdeel het in 12 glaasjes, laat ze afkoelen en leg ze in de koelkast voor minimaal 2 uur.

Versier met hazelnoten en pure chocola.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de cremoso:

- ☒ 250ml slagroom
- ☒ 4 gr. gelatine, in koud water geweekt
- ☒ 40 gr suiker
- ☒ 60 gr. gianduia crème

Versiering:

- ☒ granola van hazelnoten
- ☒ geschaafd pure chocolade



AARDAPPEL GNOCCHI

Bereidingswijze

Was en kook de aardappelen met schil. Als ze gaar zijn haal je direct de schil eraf. Knijp ze in een zogenaamde schiacciapataste tot puree. Belangrijk is dat het een homogene puree wordt waar je een berg van kunt maken. Strooi wat bloem op de werkplank, voeg aan de aardappelpuree het snufje zout, en voeg steeds een beetje bloem toe en kneed tot een geheel dat net niet meer aan je handen plakt. 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.

Snijd 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!

Als de gnocchi klaar zijn kun je ze het beste even 15 minuten laten rusten. Daarna een grote pan met water aan de kook brengen en de gnocchi eraan toevoegen. Als ze naar boven drijven dan zijn ze gaar en kun je ze eruit halen.

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 1 Kg aardappel (russet, bintje, désirée of gloria)
- ☒ 900 gram circa Bloem Type 1 (liefs steengemalen)
- ☒ 1 ei (optioneel)
- ☒ Zout naar smaak





GNOCCHI MET PAPRIKA ROOMSAUS

Bereidingswijze

Snijd de paprika's door de helft en ontdoe ze van het zaadhuis en de witte randen. Snijd deze in reepjes en vervolgens in blokjes. Doe deze nu in een kom en leg deze tijdelijk even weg. Snijd de ui en knoflook zeer fijn en fruit in een grote koekenpan in een bodempje met olijfolie en laat glazig worden. Voeg hier de paprika en tomaat aan toe met een half glas water. Doe de deksel op de koekenpan en laat het geheel koken op laag vuur voor ongeveer 15 minuten.

Haal van het vuur en doe de inhoud van de koekenpan in een ruime kom. Pureer het geheel samen met een handje basilicumblaadjes met een staafmixer tot er mooie gladde puree is ontstaan. Plaats deze crème weer terug in de koekenpan. Proef of er nog zout of peper bij moet, en voeg deze nu eventueel nog aan toe. Kook ondertussen de gnocchi gaar in gezouten kokend water. Voeg deze toe aan de paprika/tomaat crème en meng ze voorzichtig goed door. Rasp ondertussen de pikante provola kaas en zet apart. Verdeel de gnocchi nu in vuurvaste ovenschaaltjes en bestrooi dit met de geraspte provola kaas. Doe dit met 2 laagjes gnocchi. Zet deze ovenschaaltjes in een voorverwarmde oven (200 graden – Grill–stand) voor ongeveer 4 a 5 minuten totdat de provola kaas een mooi bruin krokant laagje heeft gekregen op de gnocchi. Garneer ieder ovenschaaltje met een paar blaadjes basilicum voordat je het gaat serveren aan je gasten!

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 1 Kg aardappel (russet, bintje, désirée of gloria)
- ☒ 900 gram circa Bloem Type 1 (liefs steengemalen)
- ☒ 1 ei (optioneel)
- ☒ Zout naar smaak





KIPPENDIJEN MET RODE UI EN BIER

Bereidingswijze

Doe een bodempje olijfolie in een voorverwarmde koekenpan en bak de kippendijen aan beide zijde kort goudbruin. Haal deze uit de pan en leg ze even op een plaats bord. Bak in dezelfde koekenpan de gesneden uienringen samen met de knoflook, salie en rozemarijn. Bak even kort aan en voeg daarna 600 ml bier toe.

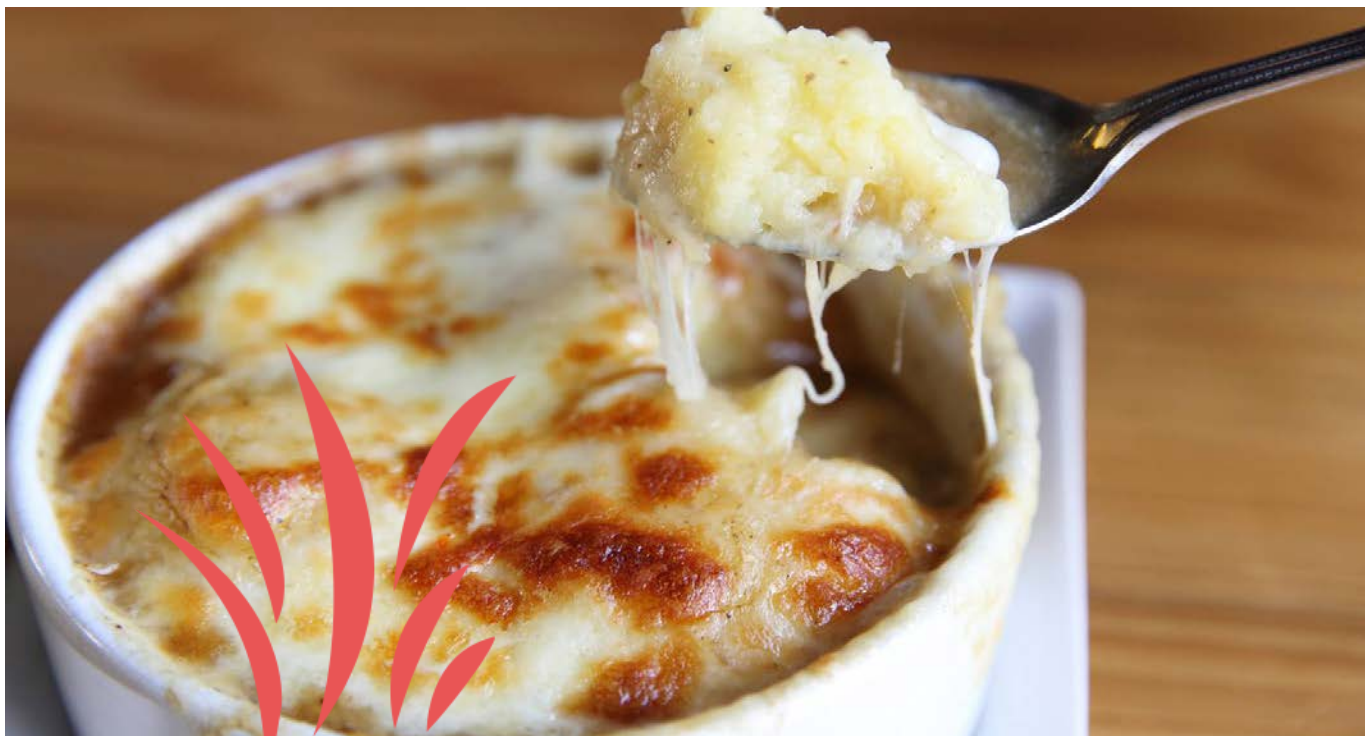
Zet nu het vuur hoog en laat het bier verdampen totdat de uien bijna droog staan. Voeg nu de kippendijen toe en voeg wat zout en peper toe en de resterende 600 ml bier. Zet nu de deksel op de pan en laat voor 30 minuten stoven. (Voorkom dat de kip aanbakt door regelmatig even om te scheppen).

Verwijder de laurier en rozemarijn uit de pan en wrijf iedere kippendij in met wat honing en bak deze weer kort aan zodat dit karamelliseert.

Serveer de kip op 4 eetlepels Romeinse aardappelpuree. En garneer met de heerlijke gekarameliseerde rode uiensaus!

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 8 gram kippendijen
- ☒ 1 eetlepel kastanje honing
- ☒ 2 grote rode uien
- ☒ 800 ml bier
- ☒ 2 tenen knoflook
- ☒ 2 blaadjes laurier
- ☒ 1 takje rozemarijn
- ☒ Zout & Peper
- ☒ Olijfolie (eerste persing)



ROMEINSE AARDAPPELPUREE

Bereidingswijze

Laat de aardappelen ongeveer 20 minuten koken totdat ze beetbaar zijn.

Laat even in de pan droog worden. Stamp de aardappelen fijn en voeg de melk en olijfolie toe totdat er een romige homogene massa ontstaat.

Plaats alles in een ruime braadslee. Duw vervolgens voorzichtig de mozzarella stukjes en de knoflooktenen (heel) in de puree.

Plaats de braadslee vervolgens in een voorverwarmde oven (180 graden) totdat er een mooi bruin korstje op zit!

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 2,5 kilo aardappelen (kruimig)
- ☒ 6 tenen knoflook
- ☒ 2 mozzarella bolletjes
- ☒ 0,75 cl volle melk
- ☒ 100 ml olijfolie



VIJGEN CHEESECAKE

Bereidingswijze

Doe de koekjes in een keukenmachine en verkruiemel ze. Voeg de gesmolten boter toe en meng het door elkaar in de keukenmachine. Doe het geheel vervolgens in de met bakpapier bedekte taartvorm en druk het aan met een lepel tot een compacte bodem. Leg het daarna voor 30 minuten in de koelkast. Verwijder de schil van de vijgen, doe ze in een pannetje, druk ze plat en laat ze even koken, voor ongeveer 5 minuten. Laat de compote daarna tot kamertemperatuur afkoelen.

Doe de honing in een pannetje, zet het op het vuur en laat het koken tot het "borrelt". Voeg de gelatine toe, laat het erin smelten en daarna even afkoelen. In een mengkom doe de Philadelphia, de yoghurt en meng. Voeg de afgekoelde honing toe en meng nog een keer. Als laatste de slagroom toevoegen en mengen tot een homogene geheel. Snijd dan de ongeschilde vijgen in plakjes.

Pak de taartbodem uit de koelkast, verspreid de vijgencompote eroverheen, daarna de helft van de crème en bedek deze laag met schijfjes vijg.

Bedek dan met de rest van de crème, verspreid het tot een gelijk laag en leg het in de koelkast voor 4–5 uur. Versier het voor serveren met plakjes vijg, een beetje honing en munt.

Ingrediënten voor 4 personen

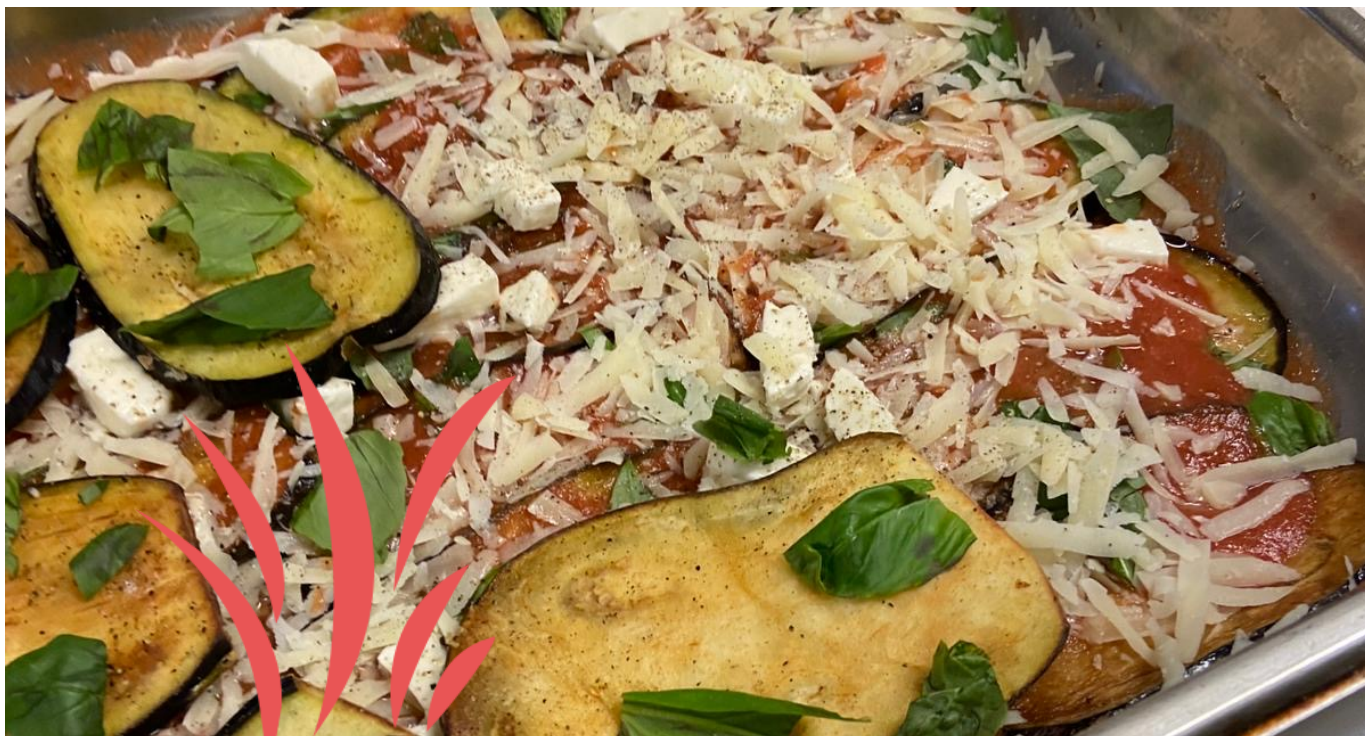
Voor de bodem:

- ☒ 90 gr. digestive koekjes
- ☒ 35 gr. gesmolten boter
- ☒ Taartvorm 16cm
- ☒ Ovenpapier

Voor de inhoud:

- ☒ 100 gr. Paarse vijgen, geschild + 100gr. ongeschild
- ☒ 4 gr. gelatine, in koud water geweekt
- ☒ 40 gr. honing
- ☒ 250 gr. Philadelphia kaas
- ☒ 150 gr. Griekse yoghurt
- ☒ 100 gr. Gesuikerde slagroom
- ☒ Blaadjes munt





PARMIGIANA DI MELANZANA

Bereidingswijze

Snijd de aubergines in plakjes van ongeveer 2 cm dik. Leg de plakken in een vergiet en bestrooi ze aan alle kanten met zout. Laat dit een uurtje liggen.

Doe de tomaten 1/2 ui, knoflook, 1 theelepel Himalaya zout en een goede snuf peper in een kom en pureer met de staafmixer tot een grove saus.

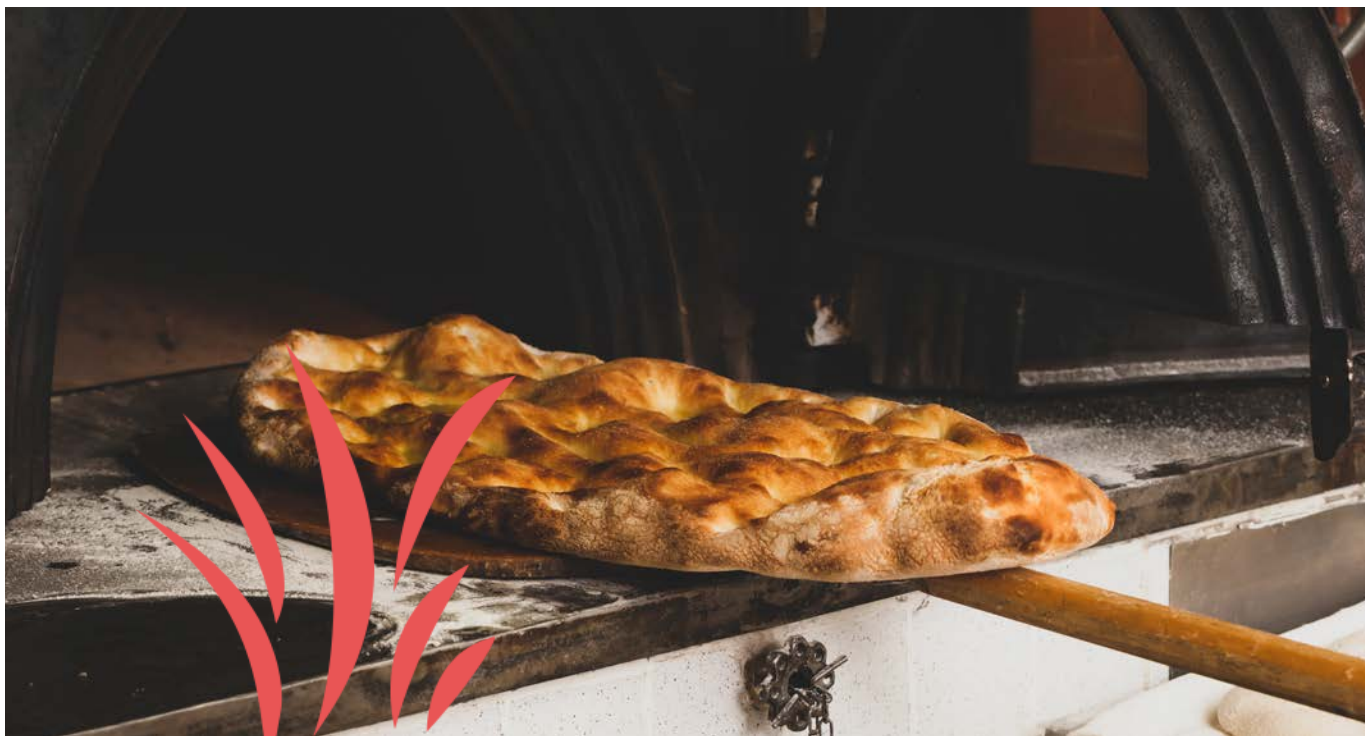
Dep de aubergine goed droog. Paneer licht in witte bloem. Doe de arachide olie in een brede diepe (koeken)pan en laat op temperatuur komen. Frituur ongeveer 1 minuut per kant totdat ze goudbruin zijn. Laat ze daarna afkoelen/drogen op keukenpapier.

Snijd de mozzarella in kleine blokjes. Neem een middelgrote ovenschaal en schep onderin wat tomatensaus. Daarop leg je een laag gefrituurde aubergine plakjes. Leg hierop wat blokjes mozzarella en strooi er een goede volle hand geraspte parmezaanse kaas overheen. Verdeel er ook wat gesneden basilicum blaadjes over en bestrooi met peper en zout. Herhaal dit en schep op de laatste laag nog wat tomatensaus (hier eindig je mee). Rasp er rijkelijk Parmezaanse kaas over. Zet de schaal in een voorverwarnde oven (180 graden) en bak de melanzane alla parmigiana 30 minuten tot de bovenste laag mooi bruin is.

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 4 grote stevige aubergines
- ☒ 600 gram gepelde tomaten (San Marzano)
- ☒ 1 teen knoflook
- ☒ 1/2 ui
- ☒ 350 gram Parmezaanse kaas
- ☒ 350 gram Mozzarella
- ☒ 2 handjes basilicumblaadjes
- ☒ arachideolie olie om te frituren
- ☒ olijfolie, peper & zout naar smaak





SCHIACCIATA

Bereidingswijze

Los het gist en de suiker op in een grote kom met het lauwe water.

Voeg hier beetje voor beetje de gezeefde bloem aan toe terwijl je dit met een vork mengt. Als het met de vork niet meer gaat plaats je het deeg op een groot werkblad en kneed je het elastisch met de overgebleven bloem voor ongeveer 10/15 minuten.

Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het met een deel van de olijfolie voor de korst. Druk met je vingers het deeg zover je kan uit over de bakplaat. Laat voor 20 minuten rusten. Na 20 minuten kan je nogmaals (het gaat nu veel makkelijker) het deeg met je vingers verder verdelen over de bakplaat. Probeer het zo te doen dat de dikte overal gelijk is. Dek het nu af met ingevette plasticfolie.

Laat het deeg op een warme plek minstens 120 minuten rijzen.

Verwarm intussen de oven voor op 200 graden.

Besprenkel met de overige olie, en bestrooi het brood met rozemarijn en grof zeezout (voeg hier optioneel nog wat gesneden uienringen aan toe. Verwarm intussen de oven voor op 200 graden. Bak het brood in 30 minuten lichtbruin. Laat het op een rooster iets afkoelen en serveer het nog warm.

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 350 gram patentbloem
- ☒ 7 gram zout
- ☒ 5 gram instant gist
- ☒ 210 gram lauw water
- ☒ 4 eetlepels olijfolie

Voor de korst:

- ☒ 2 eetlepels extra vergine olijfolie om te bestrijken
- ☒ Grof zeezout om te bestrooien
- ☒ Een paar takjes verse rozemarijn
- ☒ Gesneden uienringen (optioneel)





POMPOEN KRUIMELTAART

Bereidingswijze

Schil en was de pompoen en snijd het in stukjes. Kook het vervolgens in water gedurende 15 minuten.

Pureer het pompoenvlees in een keukenmachine en doe het vervolgens in een mengkom. Voeg de suiker, de eieren, de kruiden, de slagroom en zout toe en meng goed door elkaar. Verkruiemel de koekjes op de mengsel en roer. Leg deze mengsel even apart.

In een andere mengkom doe het meel met de bakpoeder & suiker en meng ze door elkaar met je handen. Voeg nu er de boter en eieren toe en meng met je handen tot een zanderige, korrelige consistentie.

Bedek de bodem van je taartvorm met bakpapier en doe 2/3 van de kruimeldeeg erin, druk het aan met je handen zodat een compacte bodem ontstaat met een randje van ongeveer 1,5 cm.

Voeg het pompoenmengsel toe en leg de taart in een voorverwarnde oven op 180 graden gedurende 20 minuten. Haal het eruit en bedek met het restante kruimeldeeg en leg het weer in de oven voor nog 25 minuten. Laat het afkoelen voor het serveren.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de inhoud:

- ☒ 135 gr. pompoen
- ☒ 35 gr. suiker
- ☒ 1 (heel) ei
- ☒ 35 ml slagroom
- ☒ gemberpoeder, nootmuskaat, kaneel naar smaak
- ☒ snufje zout
- ☒ 30 gr. Amaretti koekjes, in kruimels

Voor het kruimeldeeg:

- ☒ 135 gr. meel
- ☒ zakje bakpoeder (8 gr.)
- ☒ 150 gr. suiker
- ☒ 40 gram boter op kamertemperatuur
- ☒ 1 (heel) ei
- ☒ taartvorm, 24 cm, bakpapier





TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Bereidingswijze

Bereid eerst de mascarpone crème. Scheid eiwit en eidooiers. Klop eerst het eiwit met de helft van de suiker tot een dikke gladde massa. Doe hetzelfde daarna met de eidooiers en het restant van de suiker.

Voeg de mascarpone en de vanillezaadjes toe aan de eidooiers en meng voorzichtig totdat er een gladde homogene crème ontstaat. Meng met een spatel, voorzichtig, het opgeklopte eiwit samen met de crème, van onder naar boven. Zet het vervolgens afgedekt in de koelkast.

Week de lange vingers in de afgekoelde espresso en leg ze op de bodem van de kommetjes of glazen. Bedek ze in laagjes met de mascarpone crème. Het laatste laagje moet van crème zijn. Bestrooi de kommetjes met cacaopoeder en zet ze vervolgens in de koelkast, zodat het geheel compact wordt.

Ingrediënten voor 4 personen

- ☒ 250 gr. mascarpone
- ☒ 3 eieren
- ☒ cacaopoeder
- ☒ 3 eetlepels suiker
- ☒ lange vingers
- ☒ 4 kommetjes of dessert glazen
- ☒ 4 kop espresso
- ☒ Zaadjes van 1 vanillestokje

SERVEERTIPS:

- 1) Voeg voor een extra twist amaretto of frangelico likeur toe aan de espresso waarmee je de lange vingers doopt.
- 2) Zomerse variant: Lange vingers dopen in limoncello en aardbeien in dunne plakjes toevoegen tussen de lagen mascarpone crème.





De geweldig enthousiaste groep van dit jaar:

Wendy, Manuela, Linda, Petra, Diana, Dinie, Rob & Jeanne

CASALBOSCO



style
in travel
GROUPS & INCENTIVES