Venetiaans diner

Capesante al forno
Gebakken Sint-Jacobsschelpen

*

Polenta con la caponata
Polenta met groentjes

*

Scaloppine alla pizzaiola
Varkenshaasje op zijn pizza's

*

Sorbetto al pomodoro con formaggio arrosto
Tomaten sorbet met brûlée van kaas

*

Crema di mascarpone
Mascarpone crème

Capesante al forno

Nodig: voor 12 personen

12 coquille Saint-Jacques – 200 g boter – 100 g gehakte hazelnootjes –
60 g paneermeel - sap van 1 citroen – peper – gehakte bieslook –
2 teentjes look – fleur de sel – 2 lpl olijfolie

Werkwijze:

Dag -1:

1. Maak een mengsel van zachte boter, citroensap, gehakte hazelnootjes, knoflook, bieslook, paneermeel, olijfolie en peper.
2. Rol er een worstje van en laat opstijven in de koelkast.

Dag 0:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en snij de coquille in twee.
2. Leg de coquille in een schelpje (of vuurvast schaaltje).
3. Beleg met een sneetje koude hazelnootboter.
4. Verwarm de schelpen op een bakplaat in de oven gedurende 5 min.
5. Strooi juist voor het serveren een weinig fleur de sel op de coquille.
6. Serveer er warm brood bij.

© Charme et Douceur de Rosiès

Polenta con la caponata

Nodig: voor 12 personen

Polenta: 250 g polenta – 600 ml groentenbouillon – pakje peterselie – 100 g parmezaanse kaas

Groentjes:
1 rode en gele paprika –
zwarte en groene ontpitte olijven –
1 aubergine - 4 tomaten – 1 ui –
2 sjalotjes – 4 teentjes look –
4 limoenen - 1 bosje basilicum –
1 aubergine – 1 klpl suiker –
100 g parmezaanse kaas –
1 potje kappertjes –
1 zakje bouquet garni –
2 lpl witte balsamicoazijn

Werkwijze:

Dag -1:

1. Breng de groentebouillon aan de kook en strooi er langzaam en al roerend de polenta bij (Kijk op de verpakking voor de kooktijd).
2. Haal de pan van het vuur en roer er de parmezaanse kaas en gehakte peterselie door.
3. Stort het mengsel in een geoliede bakvorm en laat afkoelen in de koelkast.

Dag 0:

1. Steek rondjes uit de polenta en bak in warme boter tot ze goudgeel zijn.
2. Snij alle groenten in grove stukken en pel de tomaten.
3. Bak de ui, rode en gele paprika, tomaten, sjalotjes en look in olijfolie. Voeg de bouquet garni toe en laat eventjes sudderen.
4. Bak de aubergine in hete olie en voeg dit als laatste bij de groenten samen met de olijven en de kappertjes.
5. Als alles goed is opgewarmd, voegt men de suiker, azijn, peper en zout toe.
6. Verwarm de polentarondjes terug op in een pan met de groenten.
7. Werk af met blaadjes basilicum en dien op.

© Charme et Douceur de Rosiès

Scaloppine alla pizzaiola

Nodig: voor 12 personen

2 kg varkenshaasje - tomatenpesto – 4 teentjes look – 12 zwarte olijven –
6 kleine courgetten – 250 g kerstomaatjes – 1 pakje basilicum –
400 g mozzarella - 100 g geroosterde pijnboompitten – 1 dl room

Werkwijze:

1. Snij het varkenshaasje in dikke plakjes en besmeer met tomatenpesto.
2. Leg de haasjes in een ingevette vuurvaste kom.
3. Snij de courgette in fijne reepjes en meng met de in stukjes gesneden tomaat, look en gehakte geroosterde pijnboompitten.
4. Meng alles met een geutje room, versneden basilicum, peper en zout.
5. Beleg de haasjes met dit mengsel en een sneetje mozzarella.
6. Plaats alles in de oven gedurende 15 à 20 min op 180°C.
7. Serveer met een plakje limoen.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Sorbetto al pomodoro con formaggio arrosto

Nodig: voor 12 personen

Brûlée: 12 plakjes rechthoekige camembert – 12 lpl kristalsuiker
Sorbet: 6 tomaten – 1 lpl olijfolie – fleur de sel
Pesto: 60 g pistachenootjes – 1 bosje bieslook – 2 teentjes look – 80 g parmezaan – 120 ml olijfolie – 4 lpl roomkaas – peper en zout
Afwerking: 3 groene asperges – enkele radijsjes – cresson – dille – citroenolie – bieslook - shizo

Werkwijze:

1. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij in stukjes.
2. Leg de helft van de tomaten in de diepvries en de andere helft in de koelkast.
3. Maak de pesto: pureer de pistachenoten met de olijfolie, look en de parmezaan, roer er de roomkaas en de fijngesneden bieslook door. Breng op smaak met peper en zout.
4. Snij rechthoekige plakjes camembert en bestrooi met suiker.
5. Brandt af met een brander of leg kort onder de hete grill.
6. Haal de bevroren tomaten uit de diepvries, mix ze met de tomaten uit de koelkast, een lepeltje olijfolie en peper.
7. Breng op het bord een streepje olijfolie aan.
8. Beleg met schijfjes gesneden radijsjes en groene asperges.
9. Leg er een lepeltje tomatensorbet bij met de brûlée van kaas.
10. Werk af met kruiden en pesto en besproei het geheel met een weinig olijfolie.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Crema di mascarpone

Nodig: voor 12 personen

400 g mascarpone – kaneelpoeder – 4 dooiers – 3 lpl fijne suiker –
1 vanillestok - 4 lpl armagnac – harde koekjes

Werkwijze:

1. Klop de dooiers, de suiker, de vanillezaadjes tot een romige massa.
2. Voeg er de mascarpone, armagnac en de kaneel bij tot een luchtig geheel.
3. Schep de crème in kleine potjes en dek af.
4. Laat gedurende minstens 1 uur in de koelkast staan.
5. Dien op met een hard koekje.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Dulakkerweg 19
Bachte-Maria-Leerne (Deinze)
09 386 88 24

http://martine.defruyt.free.fr
martine.defruyt@free.fr

Kookstudio Charme et Douceur de Rosiès