



ORANJE BOVEN

www.bvoranjeboven.nl

vrijdag 27 november 2015
in het



MENU TAPASAVOND

Calvadosappel met paté

*

Carpacciobonbons met filet American
Champignons uit de oven op stokbroodje
Courgetterolletjes met pesto en mozzarella

*

Empanadillas met paddenstoelen en kaas

*

Broccolisoepp met kerrieroom en spek

*

Zalmtompouce met bieslook-kappertjesroom

*

Courgette à la Romana
Minirollade van varkenshaas met olijven en serranoham
Mini aardappelquiche

*

Geroosterde peer met geitenkaas en honingdressing

*

Palet van:

Panna cotta van advocaat met abrikozencoulis
Yoghurt panna cotta
Roomijs met slagroom

*

Koffie/thee

Calvadosappel met paté

Amuse

Ingrediënten

- $\frac{1}{4}$ zoetzure appel (bijv. Elstar)
- 3 eetlepels calvados
- 50 gram roompaté
- 8 kappertjes
- stervormig uitsteekvormpje



Vorbereiden

ca. 10 minuten

Appel schillen en in dunne plakken snijden * uit de plakjes sterretjes steken (of snijden) *
Calvados met de sterretjes in een kleine pan aan de kook brengen en 1 minuut zachtjes laten koken * let goed op, blijf erbij! * *eventjes te lang koken maakt de sterretjes slap, waarna ze breken* * de appelsterretjes in een zeef laten uitlekken *

Paté met natgemaakt mes in 8 gelijke plakken snijden * met koele hand de paté tot mooie gelijkmatige balletjes rollen *
de balletjes eventueel tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren *

Bereiden

ca. 5 minuten

Appelsterretjes over (amuse)lepels verdelen * op elk sterretje een patéballetje leggen *
elk patéballetje met kappertjes garneren *

Carpacciobonbons gevuld met filet American

amuse - 4 personen

Ingrediënten

- 150 gram filet American (naturel)
- 30 gram kappertjes (kleine kappertjes)
- 1 sjalotje
- 30 gram pijnboompitten (licht geroosterd)
- 30 gram Parmezaanse kaas
- $\frac{1}{2}$ bosje basilicum
- 100 gram carpaccio vlees (rondjes van een doorsnee van 7 cm)
- 4 eetlepels balsamicocrème (of balsamico-azijn)
- 8 yakitori prikkers



Bereiden

Snijd het basilicum klein en snipper het sjalotje * meng nu de kappertjes, filet American, basilicum en pijnboompitten * rol hier met schone handen kleine bolletjes van met een doorsnee van \pm 2 centimeter * leg de plakjes carpaccio op je werkbank * rasp er wat Parmezaanse kaas over * leg in het midden een filet American bolletje * vouw het dicht * prik er een prikker in * als dipsausje kun je de balsamicocrème erbij serveren

Champignons uit de oven

Voorgerecht - 4 personen



Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 tenen knoflook, in plakjes
- 2 schaaltes kastanjechampignons (a 250 g), schoongeveegd
- 100 ml witte wijn
- 1 bakje kruidenboter (100 g)
- 1/2 bakje platte peterselie (a 20 g), alleen de blaadjes
- 1 meergranenstokbrood

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 °C. * verhit de olie in een hapjespan en fruit de knoflook 1 minuut * voeg de champignons toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur * schenk de witte wijn erbij en bak nog 3 minuten op hoog vuur *

Haal de pan van het vuur en doe de champignons in de ovenschaaltjes * verdeel de kruidenboter in vlokjes erover en bak ca. 15 minuten in de oven *

Bestrooi de champignons met de peterselie en serveer met het stokbrood *

Courgetterolletjes met pesto en mozzarella

Vegetarisch voorgerecht voor 4 personen

Benodigheden:

- ✓ $\frac{1}{2}$ bol mozzarella (125 gram)
- ✓ 50 gram pitloze zwarte olijven
- ✓ 4 eetlepels Grand'Italia Pesto Peperoni
- ✓ 1 eetlepel olijfolie
- ✓ 2 eetlepels pijnboompitten
- ✓ 1 zakje rucola (30 gram)
- ✓ 2 eetlepels sladressing naturel
- ✓ 8 cocktailprikkers



Bereiding:

Mozzarella met vork fijnprakken • Olijven fijnsnijden en door de mozzarella scheppen *
Courgette wassen, halveren en in 8 lange plakken schaven (rest wordt niet gebruikt) *
courgette dun met pesto besmeren * op einde van iedere plak deel van mozzarellamengsel leggen

* courgetteplakken oprollen en met cocktailprikkers vastzetten.

In droge koekenpan met antiaanbaklaag pijnboompitten kort roosteren * op bord laten afkoelen

* in zelfde pan olie verhitten en courgetterolletjes in 3 minuten rondom bruinbakken *
rucola over de borden verdelen en met dressing besprenkelen * courgetterolletjes erop leggen en met (versgemalen) peper en pijnboompitten bestrooien.

Empanadillas met paddenstoelen en kaas

24 stuks

Benodigdheden:

- ✓ 6 plakjes bladerdeeg
- ✓ 2 eieren
- ✓ 200 gram paddenstoelenmelange
- ✓ 1 eetlepel olie
- ✓ 75 gram kaas (geraspt)
- ✓ zout en (versgemalen) peper

- wijnglas
- keukenpapier

Bereiding:

Bladerdeeg in ca. 10 minuten laten ontdooien * oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4 *

1 ei in ca. 10 minuten hard koken * paddenstoelen met keukenpapier schoonvegen en in kleine stukjes snijden *

In een koekenpan de olie verhitten en de paddenstoelen op een hoog vuur aanbakken * op smaak brengen met zout en (versgemalen) peper * mengsel uit de pan scheppen en laten afkoelen.

Ei onder koud water afspoelen, pellen en fijnsnijden * ei door het mengsel van paddenstoelen roeren.

Uit elk plakje bladerdeeg met behulp van een wijnglas 4 rondjes steken * ei- en paddenstoelenmengsel over de plakjes verdelen * geraspte kaas toevoegen * bladerdeeg dichtvouwen en me een vork aandrukken.

Eiwit van 1 ei loskloppen * het bladerdeeg hiermee bestrijken.

De empanadillas in het midden van de oven in ca. 10 à 15 minuten goudbruin bakken.



Broccolisoepje met kerrieroom en katenspek

Voorgerecht 4 personen -- in glaasjes voor 6 personen

Ingrediënten:

- 500 gram broccoli
- 1 liter groentebouillon (van tablet)
- 200 ml slagroom
- 1 theelepel kerriepoeder
- 6 plakjes katenspek



Bereiding:

Verdeel de broccoli in roosjes * schil de steel en snijd deze in plakjes * kook de broccoliroosjes en het wit van de stronk in 1 liter groentebouillon (van tablet) in 10 minuten gaar * klof intussen de room met de kerriepoeder lobbij; bewaar gekoeld * pureer de soep als de broccoli gaar is * voeg naar smaak peper en zout toe * bak het katenspek krokant in een koekenpan * laat het uitlekken op keukenpapier*

Schenk de broccolisoepje in een glas * giet daarop de slagroom * leg het plakje katenspek op de bovenkant of steek het in de soep.

Zalmtompouce met bieslook-kappertjesroom

Voorgerecht - 4 personen - ongeveer 15 minuten oventijd en afkoelen



Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 1 ei, losgeklopt
- 1 bakje bieslook (20 gram)
- 125 ml slagroom
- 2 eetlepels kappertjes, grof gehakt
- 150 gram gerookte zalm
- 1/2 rode ui, in fijne ringen
- 1/2 flesje knoflooksaus (koksproduct, à 150 ml)
- Zout
- Peper

Extra

- Bakplaat bekleed met bakpapier
- Mixer of garde
- satéprikker

Bereiden

Verwarm de oven voor tot 200C.

Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat en besmeer ze dun met ei * prik met een satéprikker 10 gaatjes in het deeg * bak de deegplakjes in 15 minuten goudbruin en gaar

Houd enkele sprietjes bieslook apart en snijd de rest fijn * klop met een mixer of garde de slagroom (zonder suiker) stijf * schep de bieslook erdoor, samen met de kappertjes en zout en peper naar smaak *

Laat het deeg afkoelen * snijd horizontaal door * leg de onderste helft op 4 borden * schep er de helft van de room op en beleg met de helft van de zalm * snijd de zalm eventueel bij ter grootte van het deeg * maak zo nog een laag room en een laag zalm * leg de bovenste deeghelft erop * garneer met uienringen, bieslook en de knoflooksaus.

Courgette alla Romana

(tussengerecht voor 4 personen)

Ingrediënten:

- 4 courgettes
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 sjalotjes of 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 500 gram rundergehakt
- 10 gedroogde tomaten op olie, in reepjes
- zout en versgemalen peper
- 2 eetlepels groene of rode pesto
- 150 gram gorgonzola



Benodigheden:

- ovenschaal

Vorbereiden:

Halveer de courgettes in de lengte * hol ze iets uit met een spitse lepel * snijd het vruchtvlees in stukjes * verwarm de oven voor op 200°C

Bereiden: (ca. 35 minuten)

Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes en knoflook * voeg het gehakt erbij en bak dit rul * schep de courgettestukjes, tomatenreepjes, zout, peper en pesto erdoor * vet een ovenschaal in met wat olie van de tomaten * zet de courgettes er naast elkaar in en schep de gehaktvulling erin * verdeel daarover de gorgonzola * zet het gerecht 20 minuten in het midden van de oven totdat de courgette gaar en de kaas gesmolten is

Tip:

Serveersuggestie: Lekker met pasta.

Variatie:

- * De courgette kan worden vervangen door aubergine.
- * Het gehakt kan vervangen worden door zalm.
- * In plaats van gorgonzola is zachte geitenkaas ook heel lekker.

Minirollade van varkenshaas met olijven en serranoham

Hoofdgerecht - 4 personen

Ingrediënten

- 2 varkenshaasjes
- 2 eetlepels zwarte olijventapenade
- 1 bolletje mozzarella, dunne plakken
- 6 plakken serranoham
- 1 eetlepel olijfolie



Vorbereiden *ca. 10 minuten*

Halveer de varkenshaasjes in de lengte en bestrooi ze met zout en peper * verdeel de tapenade gelijkmatig over de twee helften van het vlees * leg de mozzarella er dakpansgewijs bovenop * leg de andere helft van de varkenshaasjes zo op de mozzarella dat ze aan beide kanten even dik zijn *

Leg drie plakken ham overlappend naast elkaar * leg een varkenshaasje er dwars op en rol de ham er strak omheen * maak op dezelfde wijze de andere rol *

Bestrijk de rollen met olijfolie en leg ze naast elkaar in een braadslee *

Bewaar ze tot gebruik in de koelkast *

Bereiden *ca. 40 minuten*

Verwarm de oven voor op 150 °C. * zet de braadslee op het rooster in het midden van de oven en rooster de varkenshaasjes in 20 minuten * zet de oven uit en laat de varkenshaasjes nog 15 minuten in de oven staan *

Snijd de varkenshaasjes in plakken en verdeel ze over de borden *

Mini aardappelquiches

Hoofdgerecht 12 stuks

Bereidingstijd 25 minuten + 30 minuten oventijd



Ingrediënten

- 600 gram kruimige aardappelen
- 2 theelepels gedroogde rozemarijn
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 100 gram ontbijtspek
- 3 bosuitjes
- 75 gram Parmezaanse kaas
- 125 ml slagroom
- 3 eieren

Benodigheden:

- keukenmachine met fijne rasp
- muffinvorm met 12 holtes (ingevet)

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 200 °C. * schil de aardappelen en rasp ze in de keukenmachine met een fijne rasp * doe de aardappel in een kom en meng met de rozemarijn, olie en eventueel zout * verdeel de aardappel over de holtes van de ingevette vorm * duw goed aan zodat er bakjes ontstaan * zet de vorm ca. 15 minuten in de oven tot de aardappel goudbruin is * neem uit de oven *

Snijd het spek in stukjes * verhit een koekenpan en bak het spek in 4-6 minuten krokant * snijd de bosuitjes in ringetjes * Rasp de kaas * meng de slagroom, kaas en eieren met een garde * verdeel het spek en de bosui over de aardappelbakjes * schenk het ei-roommengsel erover * verlaag de oventemperatuur naar 175 °C en bak de quiches in ca. 15 minuten gaar * laat iets afkoelen en haal ze met een lepeltje uit de vorm *

Geroosterde peer met geitenkaas en honingdressing

Anders, Hoofdgerecht, 4 personen, Italiaans

Je maakt niet zo snel fruit klaar als hoofdgerecht, maar het is écht aan te raden, wat een smaaksensatie. Kun je niet aan Pancetta komen, neem dan ontbijtspek, lijkt er wel wat op al is de smaak toch niet te vergelijken.



Ingrediënten

- 3 eetlepels verse gemengde kruiden (peterselie, basilicum & rozemarijn)
- 200 gram zachte geitenkaas
- 4 kleine handperen
- 16 plakken dingesneden pancetta
- 80 ml extra vierge olijfolie
- 1,5 eetlepel (sherry) azijn
- 3 eetlepels honing + extra voor erbij
- 50 gram rucola

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180 graden * roer de kruiden door de geitenkaas en breng op smaak met zout en peper.

Schil en halveer de peren * snijd het klokhuis eruit en vul de holte met het kaasmengsel * wikkel 2 plakjes pancetta om elke halve peer * bestrijk de peren met 1 eetlepel olijfolie en bestrooi met zout en peper * leg ze op een bakplaat en rooster 15-20 minuten, of tot de peren zacht zijn en de pancetta knapperig.

Klop de rest van de olie met de azijn, honing en zout en peper naar smaak in een kleine kom * schep de rucola door de dressing * verdeel over 4 borden en leg op elk 2 peer helften * besprenkel met extra honing en serveer warm.

Panna Cotta van advocaat met abrikozencoulis

(nagerecht voor 4 personen)

Ingrediënten

- 5 gelatineblaadjes
- 500 ml slagroom
- 300 ml advocaat (goede kwaliteit, anders is de advocaat te scherp)
- 60 g suiker
- $\frac{1}{2}$ blik of pot abrikozen op siroop
- vormpjes



Bereiden

Week de gelatine 5 minuten in koud water * klop 200 ml slagroom stijf * breng de rest van de slagroom aan de kook met 40 gram suiker * laat het mengsel enigszins afkoelen en voeg de gelatine toe * laat de gelatine goed oplossen * meng voorzichtig de warme room en de geklopte slagroom * spatel de advocaat erdoorheen * schenk het mengsel in vormpjes en laat het enkele uren opstijven *

Pureer de abrikozen met 20 gram suiker * kook ze met de siroop in tot een mooie glanzende saus * laat afkoelen *

Voor het serveren de panna cotta op een bord storten * schenk er een lepel abrikozencoulis op * eventueel garneren met één of een halve abrikoos.

Yoghurt panna cotta

Nagerecht 4 personen



Ingrediënten

- 3 blaadjes witte gelatine
- 1 beker slagroom (125 ml)
- 75 g suiker
- 300 g Griekse yoghurt (bak 500 g)
- 1 citroen
- 4 el vloeibare honing

Materialen

- soufflévormpjes (inhoud 150 ml), ingevet

Bereiden

Week de gelatine in koud water 5 minuten * breng in een steelpan de slagroom met de suiker aan de kook en roer tot deze is opgelost * houd het geheel nog 3 minuten tegen de kook aan * knijp de gelatine uit terwijl je de pan van het vuur haalt en laat de gelatine in de hete room oplossen * zet de pan in een spoelbak met ijskoud water en laat het roommengsel 3-5 minuten afkoelen tot het lobbijg wordt * roer in een kom de yoghurt los en roer het roommengsel erdoor * schep het mengsel in de vormpjes en zet dit 2 uur in de koelkast totdat de puddinkjes (= panna cotta) stevig zijn * snijd 4 plakjes van de citroen, hou een halve citroen over * pers de rest van de citroen uit * roer in een kom de honing met 2-3 eetlepels citroensap tot een sausje * leg op elk vormpje een omgekeerd bord, schud het even en keer het dan samen om * haal indien nodig een glad mes langs de binnenkant van de vormpjes of dompel de vormpjes in warm water * laat de panna cotta op het bord glijden * schep de honing-citroensaus erover en garneer met de plakjes citroen.