

Qlivíni
6 október 2010



Gastkok *Teo Espa*

Qlivino

Menu

Mediterrane aubergine rolletjes

(Involtini di melanzane alla mediterranea)

Geroosterd brood met mosselen en
tomaatjes

(Crostini di cozze e pomodorini)

Penne met saus van eekhoorntjesbrood

(Penne alla boscaiola)

Varkenskotelet met
groene olijven

(Nodini di maiale alle olive)

Mascarpone crème

(Crema al mascarpone)

Gerecht 1



Mediterrane aubergine rolletjes

(Involtini di melanzane alla mediterranea)



Benodigheden voor 12 personen

- 6 aubergines
- 3 mozzarella
- 1 pot zwarte olijven
- 1 bos basilicum
- 2 blik gepelde tomaten
- Olijfolie
- Zout
- Peper
- Oregano

Bereiding van de saus, en vulling

Voeg toe aan de gepelde tomaten, 2 eetlepels olijfolie, oregano, zout en peper naar eigen smaak en pureer met de staafmixer.

De mozzarella en de zwarte olijven in kleine stukjes snijden.



Aubergine in plakjes snijden van +/- 1 cm

Bestrooi de plakjes met zout en laat ze +/- 30 minuten staan, door het zout wordt alle vocht weggenomen

Plakjes aan beide kanten grillen 1-2 minuten.



Op elk plakje een laag tomatensaus, stukjes mozzarella, zwarte olijven en enkele blaadjes basilicum leggen.



Het geheel oprollen, in een ovenschaal doen en in een voorverwarmde oven op 180 gr 15 minuten bakken.

Warm serveren met blaadjes basilicum en besprenkelen met olijfolie.

Gerecht 2

Geroosterd brood met mosselen en tomaatjes

(Crostini di cozze e pomodorini)



Benodigdheden voor 12 personen

- 1.5 Kg mosselen
- 500 gr tomaatjes
- 2 ciabattabroden
- 150 ml droge witte wijn
- 3 teentjes knoflook
- Klein bosje peterselie
- 12 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

Bereiding;

De mosselen goed wassen, vervolgens in een grote pan doen. Voeg de witte wijn toe en een snufje zout, en breng het aan de kook tot alle mosselen open zijn.

De mosselen afgieten, het vocht opvangen, zeven, daarna apart houden.



Frituur de fijn gehakte knoflook in een steelpan met een bodem olie, voeg de in kleine stukjes gesneden tomaatjes toe, daarna het gezeefde mosselvocht toevoegen.

Het geheel zachtjes laten pruttelen tot het vocht half verdampt is.



Haal de mosselen uit de schelp en voeg ze toe aan de saus.
Op smaak brengen met peper en zout en als laatste de fijngesneden
peterselie, vervolgens nog enkele minuten zachtjes laten koken.

Snijdt het ciabattabrood in plakjes van 1,5-2 cm
Roosteren 1-2 minuten in een voorverwarmd oven (+/- 200 gr)
Doe op elk plak een flinke lepel saus met mosselen.

Gerecht 3

Penne met saus van eekhoorntjesbrood

(Penne alla boscaiola)



Benodigdheden voor 12

personen

- 1200 gr penne (+/- 100 gr pp)
- 100 gr gedroogde paddenstoelen**
 - 4 blikjes gepelde tomaten
 - 200 gr gerookte spek
 - 1 ui
 - 120 gr zwarte olijven (zonder pit)
 - 300 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 4/5 takjes Peterselie
- 150 ml olijfolie
- Zout en peper

** (normaal wordt vers eekhoorntjesbrood gebruikt)

Bereiding;

Als eerste de gedroogde paddenstoelen laten weken in een kom lauw water +/- 20-30 minuten. Daarna goed afspoelen en in kleine stukjes snijden.

Tijdens het weken van de paddenstoelen snij in blokjes de spek, de olijven, en de ui.

Bak in een steelpan de spek 3-4 minuten.

Frituur in een ander steelpan de ui, in een bodem olie. Voeg daarna de paddenstoelen toe, en laat enkele minuten bakken, vervolgens het gebakken spek, de gepelde tomaten en de zwarte olijven toe voegen.

Het geheel 5-10 minuten koken totdat de saus is aangedikt. Als laatste de fijngehakte peterselie toe voegen.





Voor het koken van de penne breng een grote pan met water aan de kook. Pas als het water kookt dan zout er bij doen en de penne er in doen, gaar koken 10-12 minuten. (Zie de aanbeveling van de verpakking)

Als de penne gaar zijn, deze afgieten, in een grote schaal doen en de saus er door heen doen. Serveer dit gerecht met wat geraspte Parmezaanse kaas

Gerecht 4

Varkenskotelet met groene olijven

(Nodini di maiale alle olive)



Benodigdheden voor 12 personen

- 12 varkenskotelet
- 12 blaadjes salie
- 12 blaadjes laurierblad
- 4 takjes rozemarijn
- Bloem (om het vlees te paneren)
- 300 gr groene olijven (zonder pit)
- 3 rode verse pepers
- 3 glazen droge witte wijn
- Olijfolie Zout en peper

Bereiding;



Het vlees lichtjes platslaan, 2-3 kleine inkeping op de rand doen, (*te voorkoming van omhoog krullen tijdens het bakken*) en aan beide kanten door de bloem doen.

De pepertjes in kleine ringen snijden, en bakken ze in een steelpan met een beetje olijfolie, de laurier blaadjes, de salie en de rosmarijn.



Doe vervolgens de koteletjes er bij, en laat ze goed goudbruin bakken aan beide kanten.
Doe vervolgens de witte wijn er bij, de helft van de olijven klein hakken en er bij doen plus de rest van de hele olijven, en het geheel zachtjes laten sudderen 10-15 minuten.

(Als nodig is warm water toe voegen, of bouillon)

Indien nodig zout en peper toe voegen.



Gerecht 5

Mascarpone crème

(Crema al mascarpone)

Benodigdheden voor 12 personen

12 eierdooiers
750 gr mascarpone
300 gr suiker
6 eetlepels amaretto
Cacaopoeder.

Bereiding



Doe alleen de eierdooiers en de suiker in een grote kom en klop het geheel tot een luchtig mengsel.



Roer de amaretto er doorheen daarna de mascarpone en roer het geheel door tot dat het mengsel luchtig en romig is geworden.

Verdeel de crème in 12 schaalpjes, strooi er wat cacao poeder op, en doe dit +/- 1 uur in de koelkast.



Teo Espa 06/10/2010