

La-Sensazione.com

Culinary sensations and more...

Samen koken...

Slow Food



*Een avond lekker samen koken, eten, genieten, proeven,
lachen, tafelen en leren onder het genot van Italiaanse muziek
en natuurlijk heerlijke Italiaanse wijn...*

M E N U

ANTIPASTI

Bruschetta carpaccio classico

Gegrild brood met rundercarpaccio, truffeldressing, parmazaanse kaas en pijnboompitjes

IL PRIMO

Ravioli Tartufo

Huisgemaakte ravioli gevuld met truffel-ricotta creme en afgearneerd met rucola, olijfolie en Parmezaanse kaas

IL SECUNDO

Filetto di manzo in salsa di Porto rosso, patate griglia e verdure griglia

Een entrecote omgeven met een mooie saus van Rode Port, geserveerd met aardappels uit de oven met knoflook en rozemarijn en gegrilde groenten

IL DOLCE

Fragole e mascarpone

Hollandse aardbeien met mascarponecrème en fraise de bois

Bruschetta carpaccio classico

Gegrild brood met rundercarpaccio, truffeldressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Ingrediënten:36 personen

108 schijven stokbrood
Rundercarpaccio (108 plakjes)
Truffeltapenade
Mayonaise
4 blokken Parmezaanse kaas (geraspt)
4 x pijnboompitjes
Zout en peper
4 zakken Rucola

Werkwijze

1. Snijd de schijven stokbrood
2. Gril het brood met wat olijfolie
3. Rasp de Parmezaanse kaas
4. Bruneer de pijnboompitjes en laat ze afkoelen
5. Vermeng de mayonaise met 4 eetlepel truffeltapenade en 4 eetlepels olijfolie en vermeng tot truffeldressing
6. Verdeel de rucola over de borden
7. Beleg het brood met de carpaccio
8. Breng op smaak met zout en peper
9. Plaats 3 schijven stokbrood op elk bord
10. Garneer af met de truffeldressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
11. Serveer direct uit

Ravioli

Ravioli gevuld met ricotta en truffel afgearneerd met rucola en een mooie olijfolie

Ingrediënten: 36personen (minimaal 108 stuks)

2kg gram bloem '00'	Pastamachine
20 eieren	Raviolimal
Olijfolie	Deegroller
Zout	Spuitzak
6 x 250gram Ricotta	Spuitmond
2 x Truffeltappenade	
Truffelolie	
3 zakken Rucola	
Olijfolie	
Parmezaanse kaas	

Werkwijze

1. Weeg de bloem af en voeg de eieren, 5 el olijfolie en wat zout toe
2. Kneed tot een soepel deeg
3. Maak met de pastamachine lange lappen
4. Maak ondertussen de vulling door de ricotta en de truffeltappenade te vermengen
5. Maak op smaak met truffelolie en peper en zout
6. Breng de vulling over in een spuitzak
7. Bebloem de raviolimal
8. Leg een lap pastadeeg op de raviolimal
9. Spuit de mal vol met vulling (druk het deeg naar beneden zodat er voldoende vulling in komt)
10. Leg er een tweede lap overheen en rol aan met de deegroller
11. Klop de ravioli's uit de mal
12. Bewaar de ravioli's met wat bloem bestoven tegen plakken (niet op elkaar leggen)

Afwerking en presentatie

1. Kook de ravioli beetgaar in zout water met wat olie
2. Plaats 3 ravioli op elk bord
3. Plaats wat rucola op de ravioli
4. Besprenkel met olijfolie en geraspte Parmezaanse kaas
5. Serveer direct uit

Filetto di manzo in salsa di Porto rosso, patate griglia e verdure griglia

Een getrancheerde entrecote omgeven met een mooie saus van Rode Port, geserveerd met aardappels uit de oven met knoflook en rozemarijn en gegrilde groenten

Ingrediënten: 36 personen

Entrecote

36 x entrecote a 150 gram
Zonnebloemolie
zout en peper

Rode Portsaus

750ml rode Port
jus
suiker (naar smaak)
zout
peper

Aardappels uit de oven

4 kg aardappels (voorgekookt)
40 tenen knoflook gekneusd
20 takjes rozemarijn
olijfolie

Gegrilde groenten

10 courgettes

Werkwijze

1. Leg de entrecotes op een werkplank
2. zout en peper het vlees en smeer in met olie
6. Schenk de port in een pan en voeg de jus toe
7. laat tot 50% inkoken
8. Voeg de suiker naar smaak toe (let op niet te zoet)
9. Voeg een klein beetje roux toe om de saus dikker te maken

Aardappels uit de oven

1. Snijd de aardappels in 4-en
2. Schoon de knoflook en plet ze
3. Giet de aardappels in een braadslede
4. Voeg de knoflook toe
5. Overgiet met olijfolie en meng
6. Leg de rozemarijntakjes er boven op
7. Plaats in de oven bij 200 graden gedurende 30 minuten

Grillen

1. Snijd de courgette in plakken
2. Gril de groenten in de grilpan op de barbecue
3. Gril de entrecotes op de barbecue

Afwerking en presentatie

1. Leg de entrecote of het bord
2. Schep wat aardappels op het bord
3. Schep het gegrilde groenten het bord
4. Giet de saus rondom het vlees en er een beetje overheen
5. Serveer direct uit

Fragole e mascarpone

Hollandse aardbeien met mascarponecrème en fraise de bois

Ingrediënten: 9 personen

2000 gram mascarpone

2000 gram aardbeien

500 ml slagroom

Suiker naar smaak

1 fles fraise de bois

munt om te garneren

Werkwijze

1. Klop de mascarpone met de slagroom los
2. Breng op smaak met suiker
3. Plaats dit mengsel in de koeling
4. Schoon de aardbeien en halveer ze
5. Plaats de aardbeien in de koeling

Afwerking en presentatie

1. Schep wat mascarponemengsel op het bord
2. Schep wat aardbeien op het mascarponemengsel
3. Overgiet met fraise de bois
4. Garneer af met munt
5. Serveer direct uit