

A high-angle photograph of a large white bowl filled with a colorful salad. The salad includes sliced red tomatoes, sliced cucumbers, yellow corn kernels, green peas, and crumbled cooked bacon. The bowl is set on a white marble surface. In the background, there is a glass of white dressing and a bunch of fresh green herbs. A whole red tomato is also visible. The text 'MENU FEBRUARI 2021' is overlaid in blue at the bottom.

MENU FEBRUARI 2021

naam:



CULINAIRE CLUB

Emelgem

maandag
10 maart 2008
19 h 30
De Lochting
Roeselaarsestraat
Izegem



docent: Berenice Wille

ps: een mondje Italiaans kan wel nuttig zijn.....

Bruschetta con carpaccio di tonno

Ingrediënten voor 4 personen:

4 sneetjes brood
300 gr verse tonijn (een moot van 300 gr)
50 gr rucolasla
origano
2 citroenen
5 lepels olijfolie
zout
peper van de molen

bereiding:

snij de tonijn in heel dunne sneetjes en laat gedurende één uur marineren in een sausje van 3 eetlepels olijfolie, het citroensap, wat zout, peper en origano.
rooster het brood, doe er wat olijfolie over en leg op elk sneetje brood wat carpaccio en werk af met rucola.

Minestrone met courgette en pasta:

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen:

2 courgettes
olijfolie
1 teentje knoflook
1 ui
100 gr (verse) doperwtjes
1 blik passata (tomatenpuree)
1 l water
2 blokjes groenten bouillon
1 dl witte wijn
1 cl balsamico-azijn
1 laurierblad
1 kl verse oregano
2 lp vermicelli of tapioca
verse peper en zout
soepstengels

bereiding:

snij de courgettes in de lengte door en verwijder de zaadjes
snij het vruchtvlees in kleine blokjes
ui en look pellen en fijnsnijden
olie verhitten en look en ui aanbakken
doe er de doperwten en de courgette bij
overgiet met water, passata en voeg de bouillonblokjes toe
breng verder op smaak met wijn, azijn, de groene kruiden en peper en zout
laat 20-25 min doorkoken
doe de pasta erbij en laat nog 5 min koken
serveer de soep heet met soepstengels erbij

Kalfsoesters met procutto (parmaham) , tagliatelle en rucola

Ingrediënten voor 4 personen:

4 kalfsoesters van 150 gr (mag ook gewoon kalfsgebraad zijn, in plakken van 1.5 cm)

2 eetlepels olijfolie

12 blaadjes basilicum

4 plakjes parmaham

1 dl kippenbouillon(mag van een blokje)

3 eetlepels room

1 eetlepel groene pesto

zout en peper

300 gr tagliatelle

bereiding:

verhit de olie in een pan

bestrooi het vlees met peper en bak ze 2 minuten per kant

leg op iedere kalfsoester 3 blaadjes basilicum, bestrooi ze met zout naar smaak en wikkel ze in een

plakje ham (eventueel. bestrijken met wat pesto)

leg ze met de sluitkant op de bodem van een ovenvaste schaal en zet deze in het midden van de oven
onder een hete grill (juist voor het serveren)

schenk de bouillon bij het bakvet in de pan en breng dit aan de kook

voeg de room en de pesto toe

kook de saus kort door en breng op smaak met peper en zout

kook de tagliatelle gaar in gezouten water

afgieten, terug in de pot met een scheut olijfolie en wat basilicum

meng er ook een paar lepels saus onder

opdien en met de salade

tiramisu:

ingrediënten :

200 gr boudoirkoekjes
500 gr mascarpone
4 eetlepels suiker
sterke koffie
3 eiwitten, 3 eigelen
4 lepels amaretto likeur
cacaopoeder (geen nesquick)

bereiding:

meng de mascarpone met suiker en eiwit
de eiwitten stijf kloppen en bij de mascarpone mengen
doe de amaretto bij de koffie
wentel de koekjes in de koffie en leg ze in een schotel
daarboven en laagje kaasmengsel
nog een laagje koekjes en laatst een laagje kaasmengsel
laat gedurende 3 uur opstijven in de koelkast (kan gerust een dag op voorhand gemaakt worden)
bestrooi voor het opdienen met de cacao

S M A K E L I J K

namens K W B en alle kooklustigen :
dank aan de LOCHTING voor gebruik keuken, materialen, begeleiding,
ingrediënten.....

realisatie mogelijk via FILIP COPPENS, waarvoor onze dank.