



“Helderse kookclub”

Receptuur met wijnen voor de gezamenlijke kookavond 17-06-2019



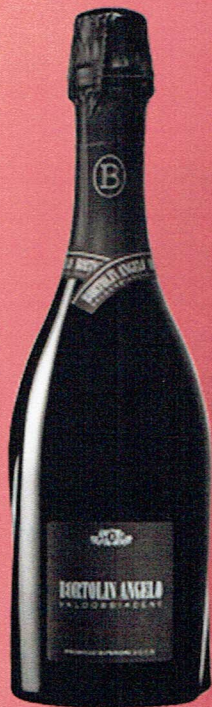
BRUSCHETTE POMODORI E BASILICO

Ingrediënten:

Grote geroosterde sneetjes brood 1cm dik
zeezout en zwarte peper (molen)
witte wijnazijn of goede kruidenazijn
Rijpe tomaten

verse basilicum
Knoflook
Goede olijfolie

1. Snij het brood in mooie plakken van 1cm dik.
2. Rooster ze op de BBQ of in de grillpan aan beide zijden krokant
3. Wrijf ze een paar keer in met een doorgesneden teen knoflook
4. Besprenkel de broodjes met een goede kwaliteit olijfolie en maal er een snufje zout over
5. Tijdens het roosteren de tomaten wassen, ontdoen van zaadjes en in stukjes snijden.
6. Doe de tomaten in een kom en snipper de basilicum er over, bestrooi het geheel met peper en zout, een flinke scheut olijfolie en azijn erbij en door elkaar husselen.
7. Eventueel nog op smaak brengen en de broodjes er mee beleggen
8. Niet te lang laten staan voor het opdienen



Bortolin Prosecco DOCG Brut

Eigenschappen:

- Wijnstreek: Valdobbiadene
- Wijnhuis: Bortolin Angelo
- Druif: 100% Glera druif
- Kleur: Parelgeel met groene reflexen
- Geur: droog en fijn, sensatie van appel en groene peer, een essentieel karakter
- Smaak: perfecte zuurgraad in balans, fruitig, citrus achtige afdronk, subtiele bubbels en licht vettig, restsuikers 8 gr /L
- Serveren op 6-8 graden
- Alcoholpercentage: 11,5%

Deze spumante met zijn fijne langdurige bubbel wordt gemaakt van druiven exclusief geplukt in het DOCG gebied van Valdobbiadene. Zijn karakteristieke fruitige geur en droge delicate smaak maken hem uitstekend geschikt als aperitief en voor bij de gehele maaltijd.

SALAM CISAT (GEBAKKEN SALAMI)

Ingrediënten:

Verse salami

Rode ui

Rode wijnazijn

Olijfolie

1. Snij de salami in plakken van ca halve cm dik
2. Snij de uien in halve manen
3. Fruit de ui zachtjes goudbruin
4. Bak de salami enkele minuten, onderhand een paar keer draaien
5. Geheel afblussen met druppels wijnazijn

Opdienen met een plakje stokbrood



Refosco Dal Peduncolo Rosso DOC Friul Grave

Eigenschappen:

- Fermentatie: na zachte persing, rijping in speciale vaten
- Kleur: helder robijnrood
- Bouquet: intens kruidig, tonen van bramen, frambozen en bosbessen
- Smaak: licht kruidig, zachte, aangename tannine, aangenaam bittertje
- Prima bij: groentesoepen, match heel goed bij vette vleessoorten, stoofschotels en rundvlees
- Serveren op 16-18 °c

FriulVin

RISOTTO CON FUNGHI recept voor 6 personen.

Ingrediënten:

1 ½ liter zelfgemaakte groentebouillon
boter
knoflook
400 gr. Risottorijst
Zeezout en versgemalen zwarte peper
200 gram verschillende paddestoelen
Bladpeterselie en tijm

olijfolie
1 grote ui fijn gesneden
knolselderij
fles witte wijn
Stravecchio kaas
gedroogde funghi
1 citroen

1. Gedroogde funghi wellen in wat lauw water. Bouillon maken van verse groente en vocht van gewelde funghi
2. Hak 2 tenen knoflook, een halve knolselderij en 1 grote ui heel fijn. Doe een klont boter met 2 eetlepels olijfolie in een pan en fruit dit circa 15 minuten op een laag vuur zonder dat het kleurt, dit wordt een soffritto genoemd. Wanneer de soffritto mooi zacht is gaat de rijst erbij en het gas omhoog.
3. De rijst onder voortdurend roeren zachtjes meebakken. Na een minuut beginnen de korrels een beetje glazig te worden, nu mag er een kwart liter wijn worden toegevoegd, Belangrijk: **BLIJVEN ROEREN!!!**
4. Wanneer de wijn door de rijst is opgenomen zet je het gas laag en voeg je een scheplepel bouillon toe en een flinke snuf zout, blijven roeren! Steeds wanneer het vocht is opgenomen een scheplepel bouillon toevoegen en blijven roeren om het zetmeel uit de rijstkorrels te masseren. Dit blijven herhalen tot de korrels zacht zijn maar nog wel beet hebben.
Wanneer je op de helft van de bouillon bent is het tijd om de paddestoelen te bakken. Bak de paddestoelen een paar minuten in een scheutje olijfolie tot ze beginnen te kleuren en bestrooi ze met peper. Meng ze met een klont boter, 6 gehalveerde tenen knoflook en de blaadjes van een klein bosje tijm en zet ze in een voorverwarmde oven (200 gr.) en bak ze tot ze gaar zijn, ca 6 minuten.
5. Als de rijst goed is haal je de pan van het vuur en roer je ca 120 gram geraspte kaas, 70 gram boter, een klein bosje heel fijn gehakte peterselie, de knoflook (grof gehakt) en de helft van de paddestoelen grof (gehakt) door de risotto, nu nog een kneepje citroensap erbij. Dan de deksel op de pan en 2 minuten laten staan.
6. Verdeel de risotto daarna direct over voorverwarmde borden en verdeel de andere helft van de paddestoelen er over. Serveer met geraspte kaas.



Pinot Grigio DOC Friul Grave

Eigenschappen:

- Fermentatie op inox bij max. 18 °c
- Kleur: helder parelgeel met oranje tinten
- Bouquet: duidelijk en sterk, doet denken aan de acaciabloem
- Smaak: droog en vol
- Prima bij: verse kaas, asperges met ei en ham en kruidige risotto
- Serveren bij 10-12 °c

FriuliVini

POLLO ALLA CACCIATORE 6 personen

Ingrediënten:

6 mooie grote kippenpoten	6 ansjovisfiletjes
3 tenen knoflook	bloem
8 laurierblaadjes	olijfolie
2 takjes verse rozemarijn (handvol)	groene en zwarte olijven
Halve fles rode wijn	2 blikken van 400gr. Gepelde tomaten
Zongedroogde tomaatjes	

Dag van tevoren of ochtend van de kookdag:

Wrijf de stukken kip in met zout en peper uit de molen en leg ze in een kom. Doe de laurierblaadjes, de takjes rozemarijn en 1 geplet teentje knoflook erbij en giet de wijn erover. Laat een uur of 8 marineren.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat de stukken kip uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Marinade bewaren. Bestuif de kip met de bloem en schudt de overtollige bloem er af. Zet een ovenvaste pan op het vuur, giet er als de pan goed heet is een scheut olie in en bak de stukken kip rondom bruin en leg ze even op zij.

Zet de pan weer op het vuur en bak er 2 teentjes knoflook (in plakjes gesneden) in, voeg er de ansjovis, olijven, zongedroogde tomaatjes, de gepelde tomaten (grof gesneden), kip en de marinade bij en laat aan de kook komen. Deksel er op of een dubbele laag aluminiumfolie erover en zet de pan 1 ½ uur in de oven.

Altro Passo wijnhuis Reguta



Eigenschappen:

- * **Terrein:** Kalkhoudende kleigrond
- **Druif:** 40% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot
- **Kleur:** Robijnrood met paarse reflexen, bij veroudering granaatrode tendens
- **Geur:** wijn met grote elegance, tonen van bosbessen, bramen en vanille
- **Smaak:** droog met een warme, volle body, zachte tannines door het rijpen in eiken vaten.

Alcoholpercentage 14% Serveren op 16-18 graden
Combineert uitstekend met geroosterd varkens- en lamsvlees
en bij jachtschotels. Ook zeer gewaardeerd als meditatie wijn.

GEROOSTERDE GROENTEN

Ingrediënten:

1 aubergine

1 courgette

1 rode puntpaprika

Zelf gekruide olijfolie

Snij de groente in plakken van een halve cm dik, paprika 2cm breed

Bestrijk ze met olijfolie met kruiden- zelf maken met bv knoflook, peper, Italiaanse kruiden, verse basilicum etc.

Rooster ze in de grillpan aan beide zijden zonder aan te branden.

TIRAMISÙ recept 6 tot 8 personen

Ingrediënten:

400ml sterke espresso van Italiaans koffiemark

2 eetlepels Amaretto di Saronno

1 grote onbespoten citroen

Ca 100 ml volle melk

2 zakjes vanillesuiker

Cacaopoeder en kaneel

500 gram Mascarpone

80 gram suiker

Lange vingers (savoardi)

1. Espresso maken en af laten koelen.
2. De citroen onder heet water wassen, afdrogen en de schil rasp. Citroen uitpersen.
3. De mascarpone met de melk, de suiker en vanillesuiker in een schaal doen en met een garde kloppen tot het een gladde dikke vla geworden is. Dan de citroenrasp en 1 el sap er door roeren.
4. In kleine éénpersoons-schaaltjes een laagje lange vingers op de bodem leggen. De koffie met de Amaretto mengen en over de lange vingers druppelen. Als de vingers bruin zijn, vla erover verdelen, weer een laagje vingers er op, bedruipen met het koffiemengsel, vla erover en dit alles nog eens herhalen als de schaaltes het toelaten qua grote.
5. Een mengsel maken van cacao met wat kaneel en met een zeefje over de Tiramisù verdelen.
6. De schaaltes afgedekt in de koelkast zetten.

TIP: de lange vingers even beide kanten in de koffie dopen, gaat sneller en zorgt ervoor dat de Tiramisù niet zompig wordt.



Verduzzo Giuseppe & Luigi

Eigenschappen:

- Herkomst: wijnhuis Reguta di Anselmi
- Druif: 100% Verduzzo
- Kleur: diep goudgeel
- Geur: acacia bloemen, rijp fruit, pruimen en abrikoos
- Smaak: delicaat, goed gebalanceert, zoet maar niet zwaar

Alcoholpercentage 11,5 % Serveren op 10-12 graden
Uitstekende dessertwijn, matcht ook bijzonder goed met oude kaas zoals Stra-vecchio, Grana Padana en Montasio