

Menu Tricolore voor de Feestdagen:



Antipasti:

Tonijntartaartje met olijfolie EV - diverse bruschette - Pinzimonio

Primo:

Pasta alle Vongole

Secondo:

Kabeljauw Tricolore

Dolce:

Tiramisu

After:

Vin Santo en Cantucci

Limoncello

1. Tonijntartaartje



Hak de verse tonijn in kleine stukjes samen met ui, voeg er peper van de molen, zout en olijfolie Extra Vierge Amoliv aan toe. Voor het opdienen versieren met salade onder het tartaartje, dobbelsteentjes van tomaat, olijfolie extra vierge Amoliv en kappertjes.

2. Bruschette alla Toscana :



Met bruschette kan je alle kanten op.

Als basis is voldoende goede olijfolie Extra Vierge te hebben, brood (ook oud) en een steentje look.

Je kan de stukjes brood toasten, lichtjes inwrijven met het steentje look en erboven op wat olijfolie Extra Vierge Amoliv.

Variaties :

Pomodoro : op het brood stukjes verse tomaat met basilicum , olijfolie EV Amoliv en een beetje peper en zout van de molen.

Gorgonzola: stukjes gorgonzola, noten of peer en olijfolie EV Amoliv.

Funghi : champignons (boschampignons en eventueel Porcini) mixen met een beetje look, peterselie en olijfolie. Verwarmen tot het meeste kookvocht weg is en op de stukjes brood leggen overgieten met een beetje olijfolie EV Amoliv

Tapenade van zwarte olijven: zwarte ontpitte olijven mixen met olijfolie Extra Vierge Amoliv, ansjovis en een klein steentje look, peper en zout, kappertjes en een beetje gedroogde rode peper (Tabasco,..)

Er zijn honderden variaties om jullie lekkere bruschetta's klaar te maken volgens jullie eigen fantasie en als je wilt : zoek ook eens op internet : "Bruschette"

3. Pinzimonio:



Een klassieker: [klik hier](#) voor het klaarmaken ervan.

4. Pasta alle Vongole:



Ingredienten :

- 1 kg Vongole (venusschelpen, je kan ook mosselen gebruiken)
- 500 g linguine (spaghetti)
- 1/2 kopje olijfolie
- 2 teentjes look
- een gedroogde rood pepertje (of weinig Tabasco)
- 1 bussel peterselie
- Tomaat of kleine tomaatjes

- peper van de molen
- zout

Bereiding:

- Hak de peterselie (een beetje aan de kant voor de versiering), plet de look en samen met het rood pepertje op laag vuur met een flinke scheut olijfolie Extra Vierge Amoliv
- Voeg de goed gewassen venusschelpen eraan toe en zet het vuur hoog
- Kook de pasta al dente in licht gezouten water (volgens de aangegeven kooktijd).
- Voeg de gesneden tomaatjes eraan toe (een beetje opzij voor de versiering) of geconcaseerde tomaten uit blik
- Giet de pasta af en laat deze samen met de venusschelpen even op een hoog vuur mengen
- Opdien met een beetje peper van de molen, tomaatjes, olijfolie Extra Vierge Amoliv en gehakte peterselie

5. Kabeljauw Tricolore:



Velen hebben al gehoord tijdens de olijfoliedegustatie van hoe de smaak van kabeljauw (en andere vissen) samen met olijfolie EV een ware ervaring kan zijn voor ons smaakpallet.

Ingredienten:

- 1 moot verse kabeljauw (of filet; kortere tijd in de oven)
- 1 teentje knoflook
- Cherry tomaatjes of gewone tomaat
- Olijfolie Extra Vierge Amoliv
- Aardapelen
- Rood pepertjes
- Ui
- Wortelen
- Spinazie ook diepvries (stomen)
- Look
- Ansjovis
- Peper van de molen en zout
- Peterselie voor de afwerking

Bereiding:

- Aardappelen koken samen met de wortelen en een beetje ut, zout en peper, doorsteken tot puree.
- De kabeljauw op bakpapier of aluminiumfolie leggen met een paar stukjes tomaat (peterselie) en een stukje look geplet. Overgieten met wat olijfolie extra vierge Amoliv en wat peper van de molen en weinig zout). In de oven plaatsen voor 20/30 minuten afhankelijk van het gewicht van de kabeljauw (190°C).
- Verwarm een flinke scheut olijfolie extra vierge Amoliv met een geplet steentje look, een rood pepertje en wat ansjovis op een laag vuurtje tot de ansjovis "gesmolten" is. Voeg de gestoomde spinazie toe en laat op een laag vuurtje smaak nemen.
- Versiering; leg het stukje kabeljauw op de spinazie, giet er wat olie extra vierge Amoliv over, peper van de molen en versier met peterselie en tomaatjes. Ernaast de puree van aardappelen en wortelen.

6. Tiramisu



Ingrediënten:

- 4 eieren (houd het eiwit apart)
- 100 gr poedersuiker of gewone suiker
- 1 snuifje zout
- 500 gr mascarpone kaas
- 1 kop sterke koffie
- Cacaopoeder
- 1 doos boudoir koekjes
- eventueel Amaretto bijdoen (in de koffie)

Bereiding:

1. Klop dan de eiwitten met een snuifje zout stijf
2. Klop de eierdooiers ongeveer 3 minuten samen met de suiker (als je gewone suiker gebruikt klop eerst de eierdooiers en suiker wat langer samen op) en voeg de mascarpone kaas eraan toe.
3. Meng het opgeklopt eiwit met de eierdooiers, suiker en mascarpone. Ga voorzichtig tewerk.
3. Dop daarna de boudoir koekjes in de afgekoelde koffie en schik ongeveer de helft daarvan in een platte schaal.
4. Giet dan een deel van het mengsel erover, leg dan terug het andere deel van de koekjes (in de koffie gedopt) erover en vervolgens de andere helft van het mengsel.
5. Laat dit een aantal uren goed opstijven in de koelkast.
6. Strooi vóór het opdienen de cacaopoeder over de Tiramisu

Buon appetito a tutti e Felice Natale e Anno Nuovo!

