

Italiaans Groepsmenu 24 personen



Ingrediënten / Boodschappen

1. 6 + 2 grote (rode) uien
2. 6 winterwortels
3. 1 stronk bleekselderij
4. 4 teentjes knoflook + een paar teentjes knoflook
5. 1 kg boschampionns
6. een paar handen platte peterselie
7. grote zak voorgesneden Italiaanse roerbakgroenten
8. 2 ijsbergsla
9. 2 komkommers
10. netje tomaten
11. verse basilicum
12. 4 x Honig Italiaanse tomatensoep voor 6 personen
13. 5 liter groentebouillon
14. zwarte peper en zout
15. 1 liter witte wijn
16. 2 kg risottorijst
17. 400 gram parmezaanse kaas
18. 150 gram boter
19. olijfolie
20. 2 potjes zwarte olijven zonder pit
21. Italiaanse dressing
22. Bosvruchten uit de diepvries (6 x 225 AH) voor 24 personen of verse bosvruchten
23. 450 gr witte chocolade
24. 2 stokbroden
25. 2 blikken tomatenblokjes

Maart 2015 (wandelweek) € 76,04

Italiaanse tomatensoep met bruschetta

Open de blikken tomatenblokjes. Snij naar eigen smaak (een 4-tal teentjes) knoflook zeer fijn en voeg ze bij de tomaten. Snij wat basilicum fijn en voeg toe. Breng het geheel op smaak met olijfolie, zout en zwarte peper. Zet dit mengsel koud en laat de smaken goed intrekken. Snij het stokbrood in sneden van ongeveer 2 à 3 cm dik en leg ze op een bakplaat. Zet de oven aan op 200 graden en bak ze in ongeveer 10 minuten bruin. Je kunt ze ook grillen door een braadslede of pan op het vuur te zetten en de broodjes zonder vetstof aan beide zijden even te laten bruinen. Een heel gemakkelijke methode is grillen in de zon. Snij intussen enkele tenen knoflook in tweeën, laat de schil er gerust aan. Wanneer de broodjes klaar zijn smeer je ze langs beide kanten in met de doorgesneden knoflook. Alsof het een penseel is waarmee je knoflook schildert! Leg op elke bruschetta een laagje van het tomatenmengsel en werk eventueel af door er een blaadje basilicum op te leggen.

Risotto met paddesoelen

Snij de uien, de wortels en de selderij in kleine blokjes (brunoise), de knoflook ultrafijn. Stoof de uien glazig in flink wat olijfolie. Voeg de knoflook, wortel en selder bij de uien, roer alles door elkaar en laat verder stoven tot de groenten bijna beetgaar zijn. Voeg de rijst toe en laat deze even meebakken totdat de korrels glazig zijn. Blus met de witte wijn. Kruid met zwarte peper en zout. Vanaf deze fase moet je het vocht stap voor stap uitkoken, dus zet het vuur wat lager. Laat de wijn uitkoken en voeg een paar pollepels van de warme bouillon bij de rijst. Voeg wanneer de bouillon bijna opgenomen is door de rijst, weer nieuwe toe. Herhaal dat tot de rijst beetgaar is. Nu kunnen de boschampignons worden toegevoegd. Je zult bijna constant moeten roeren in de risotto om ervoor te zorgen dat de rijst niet aanbakt. Als je boschampignons (bv. cantharellen of kastanjechampignons) gebruikt, borstel je deze schoon gedurende de fase van het uitkoken van de bouillon, je hebt dan wel even wat tijd. Snij of scheur ze in stukjes en bak ze in wat olijfolie in een pan. Voeg ze bij de risotto wanneer deze bijna klaar is, zo kunnen ze nog enkele minuten hun smaak afgeven aan het hele gerecht. Hou er rekening mee dat de champignons nog wel wat extra kruiden kunnen verdragen. Wanneer de rijst gaar is, roer je de kaas en de boter erdoor. Nu heb je een heerlijk smeug geheel. Kruid eventueel nog wat bij. Serveer met de versgehakte peterselie.

Maak een salade!

Snij de ijsbergsla in reepjes, de komkommers in blokjes, de tomaten in plakjes, 2 uien in ringen en giet de olijven af. Meng alles door elkaar en doe in een grote schaal. Serveer de dressing apart.

Bosvruchten met witte chocolade

Zet een pan met water op het vuur waar een andere (kleinere) pan in past. Daar doe je de witte chocolade in, die je au bain-marie opwarmt. Laat het water niet koken. Wanneer de chocolade te snel of te lang opwarmt, krijg je geen mooie saus. Leg een portie bosvruchten op een bordje en giet de chocoladesaus er artistiek in een straaltje overheen. Je zult zien dat de saus mooi over de vruchten stolt.