

Recepten voor Koken met Shotters

14 november 2020

- Italiaanse boerenkool met worst
- Courgettecarpaccio
- Tiramisu van een chefkok uit Verona

Recepten:

Italiaanse boerenkool met worst

(hoofdgerecht voor 4 personen)

400 gram gedroogde pasta (het liefst pappardelle)
zonnebloemolie of ander soort olie om in te bakken
1 rode ui
2 tenen knoflook
½ tl chilivlokken of een halve verse Spaanse peper
4 varkenssausijzen (+/- 400 gram)
200 ml kippenbouillon (200 ml met half kippenbouillonblokje)
250 gram boerenkool, klein gesneden (zakje)
Parmezaanse kaas (een blok kopen en met de kaasschaaf reepjes snijden)

Keukenmateriaal nodig:

grote pan voor pasta te koken
hapjespan of wok voor saus en pasta door te roeren
Kaasschaaf
snijplank met mes om groenten te snijden

Bereiding:

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing in een grote pan met ruim water.

Intussen maken we de saus door de olie in de pan te verhitten op middelhoog vuur. Bak de ui ongeveer 5 minuten tot die zacht is. Dan knoflook en de chilipeper toevoegen en 1 à 2 minuten mee bakken. Druk intussen het vlees uit de sausijzen en voeg dit in stukjes toe. Roerbak dit met regelmatig roeren zo'n 6 à 7 minuten gaar en goudbruin. Voeg de kippenbouillon toe en laat hem 3 à 4 minuten inkoken tot ongeveer de helft. Boerenkool toevoegen en 5 minuten roerbakken tot de boerenkool slinkt. Peper en zout naar smaak toevoegen.

De pasta moet nu gekookt zijn. De gekookte pasta losjes door de boerenkoolsaus scheppen. Bestrooi met parmezaanse kaas en serveer direct.

Courgettecarpaccio

(bijgerecht voor 4 personen)

400 gram groene (en als je ze kan krijgen mogen daar ook gele) courgettes

100 ml olijfolie

1 citroen (voor 2 tl rasp en 2 el sap)

50 gram rucola

100 gr geschaafde parmezaanse kaas

Keukenmateriaal nodig:

platte schaal

Kaasschaaf

rasp om citroenschil te raspen

Bereiding:

Schaaf de courgettes over de lengte in dunne plakken en leg ze op de serveerschaal.

Maak de dressing door in een kom de olie met de citroenrasp en het citroensap door elkaar te mengen. Voeg peper en zout toe.

Strooi de rucola en parmezaanse kaas losjes over de plakken courgette. Besprenkel dit alles met de dressing en maal voor het serveren nog wat extra zwarte peper over het geheel.

Tiramisu uit Verona

(nagerecht voor 4 personen)

16 lange vingers
350 gr mascarpone (bakje)
2 eieren
50 gram (2 eetlepels) witte kristalsuiker
2 kopjes sterke koffie (al afgekoeld)
2 eetlepels cacao poeder

Keukenmateriaal nodig:

handmixer met kom. Als je geen mixer hebt, kan het ook met een garde.

2 kommen voor het scheiden en opkloppen van de eieren

een platte schaal (voor afkoelen van de koffie en het dippen van de lange vingers)

4 schaaltes waar je de tiramisu in wilt serveren (mooiste als een lange vinger precies in zijn geheel op de bodem past) of 1 grotere schaal waar je de tiramisu voor 4 personen in serveert

Bereiding:

Zet koffie en giet de koffie in de platte schaal om af te laten koelen.

Scheid de eidooier van het eiwit en doe het eiwit in de ene kom, het eigeel in de andere kom.

Klop de eiwitten stijf (zonder suiker). Daarna het eigeel met de suiker mixen tot een mooie lichtgele mouse ontstaat. De mascarpone door het eigeelmengsel mixen. Vouw daarna de stijf geklopte eiwitten bij het geklopte eigeel-mascarponemengsel.

Verdeel de lange vingers op de bodem van de schaal(tjes) en besprenkel de lange vingers met behulp van een eetlepel met de koude koffie. Indien je snel kunt werken mag je zo ook zeer kort in de schaal met koffie dippen voordat je ze in de schaaltes legt, maar ze mogen vooral niet te nat worden.

Bedek de bodem van lange vingers met het mascarpone-eimengsel. Herhaal met nog een laag lange vingers met koffie en sluit af met de rest van de mascarpone crème. Direct in de koelkast voor minimaal 1 uur (mag ook even in de vriezer om snel op te laten stijven)

Voor het serveren de gekoelde schaal(tjes) met tiramisu bestrooien met de cacao poeder.