



## Kookworkshop Puurolijf (olie) Italiaanse Specialiteiten

Zoals beloofd hierbij de recepten van de kookworkshop van 10 oktober 2014. Het was een gezellige avond met veel leuke gesprekken en heerlijke gerechten.

We hopen jullie nogmaals te ontmoeten tijdens een van onze workshops of events.

Mischa Hamers en Esther Broekman



## Banderillas

Categorie: Tapas

Aantal personen: 4

### Nodig:

8 kappertjes  
12 zilveruitjes  
8 augurkjes  
8 ontpitte zwarte olijven  
8 ansjovisfilet  
Cocktailprikkers

Dit is voldoende voor 2 prikkers per persoon.



### Aan de slag:

Zet alle ingrediënten klaar.

Leg met je vingers een kappertje op het dikkere uiteinde van elke ansjovisfilet en rol deze voorzichtig op.

Prik 1 gevulde ansjovis, 1 olijf, 1 augurk en 1 zilveruitje aan een cocktailprikkers.

Maak zo alle spiesjes.

Zet ze tot gebruik in de koelkast.

## Carpaccio bonbons met truffelmayonaise

Categorie: Amuse

Aantal personen: 4

### Ingrediënten

5 plakjes dingesneden carpaccio  
20 gr sla  
2eetl pijnboompitten, geroosterd  
Paar blaadjes verse basilicum  
3eetl geraspte Parmezaanse kaas

### Truffelmayonaise:

1 eidooier  
1 theel mosterd  
1 eetl witte wijnazijn  
150 ml zonnebloemolie  
1 a 2 eetl olijfolie met truffelaroma  
peper en zout

### Aan de slag:

#### Mayonaise:

Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe. Mix dit met een staafmixer tot een glad papje. Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden. Voeg een paar druppeltjes zonnebloemolie toe en mix deze beetje bij beetje er bij. Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel. Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise. Klop als laatste kort de truffelolie met een garde er door.

#### Bonbons:

Leg een plakje carpaccio op een bordje. Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden. Leg een klein hoopje sla er op en verdeel wat pijnboompitjes en Parmezaanse kaas er over. Vouw de buitenzijdezijde naar binnen zodat er een bonbon ontstaat. Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een amuselepel of bordje. Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Mayonaise over? Bewaar deze in de koelkast. Maximaal 2 dagen!

# Risotto met Gamba's

Categorie: Hoofdgerecht

Aantal personen: 4.

350 gram risotto  
1,5 liter Bouillon  
Witte wijn 100 ml  
2 uien  
Enkele draadjes Saffraan  
1 theelepel Pigmenton (gerookte paprikapoeder)  
Bakje champignons  
½ prei ½ rode paprika  
Platte peterselie (1/3 bosje)  
2 steeltjes Bosui  
3 tenen knoflook  
8 gamba's  
Olijfolie  
Roomboter

## Notities:

Voor het maken van een heerlijke risotto is eigenlijk alleen maar geduld en aandacht nodig. Controleer de garing veelvoudig en breng de risotto goed op smaak met zout en peper.

## Aan de slag:

Snij de uien in kleine blokjes. Doe dit ook met de knoflook en de bosui.  
Maak ook alvast de paddenstoelen schoon en snij de paprika en de prei in kleine reepjes.

Verwarm de bouillon, niet laten koken.  
Fruit de ui in een scheut olijfolie totdat deze glazig zien. Voeg de knoflook toe.

Doe de rijst in de pan en direct de wijn erbij gieten. Roer dit 2 minuten.  
Voeg daarna telkens een grote soeplepel bouillon toe. Blijf roeren en telkens als de rijst de bouillon heeft opgenomen voeg je weer een lepel toe. Halverwege dit proces doe je de saffraan en de pigmenton bij de rijst.  
Bak als de rijst bijna gaar is de prei, de paprika en de bosui mee.  
Voeg hier de champignons bij.  
Denk ook aan de peper en het zout! Voeg de garnalen toe als de risotto bijna gaar is.  
Blijf de bouillon toevoegen totdat de rijst gaar is. Eventueel een scheutje wijn toevoegen.  
Als de risotto gaar is dan: 4 kleine klontjes boter in de risotto en roer deze kort door.  
Deksel op de pan, laat de risotto 5 tot 10 minuten rusten.

## Open ravioli met champignonvulling

Categorie: Amuse

Aantal personen: 4

### Ingrediënten:

200 gr durum meel (te koop bij speciaalzaak of jumbo)  
2 eieren  
Bloem om te bestuiven  
½ bakje kastanjechampignons  
1 uitje  
50 gr geraspte kaas  
Peper en zout / wijn / sherry  
50 ml olijfolie  
Verse salie

### Pasta:

**Doe het pastameel in een kom. Maak een kuiltje in het midden. Voeg eieren toe en neem steeds een beetje meel mee vanuit de binnenkant totdat alles goed gemengd is. Kneed het deeg gedurende 10 minuten goed door. Leg in folie in de koelkast voor 10 minuten.**

### Aan de slag:

Hak de champignons en de ui grof en bak deze in een pan 5 min aan. Bestrooi met peper en zout en giet er een scheutje wijn of sherry overheen. Schep dan alles in een keukenmachine en hak de champignons fijn. Meng de kaas erdoor zodat er een wat steviger mengsel ontstaat.

Neem ongeveer 1/3 van de deegbal en kneed in een bal en bestuif deze een beetje met bloem. Haal de bal door de grootste stand van de pastamachine en herhaal dit in een steeds wat kleinere stand totdat je een dunne lap pasta hebt. Leg de lap op een met bloem bestoven werkvlak en herhaal dit totdat je deeg op is. **Steek met een ronde vorm 8 tot 10 vormpjes uit het deeg.**

Warm de olie in een pannetje op en voeg de salie toe. Laat nog een paar min doorpruttelen op laag vuur.

Breng een pan met ruime hoeveelheid water en snufje zout aan de kook. Kook de ravioli in ongeveer 2 min gaar. Ze zijn klaar als ze helemaal bovendrijven (2-3 min.). Haal ze met een schuimspaan uit het water. Leg op elk rondje deeg een hoopje van het champignonmengsel, leg hierop een volgend stukje deeg. Serveer ze op een bordje en overgiet ze met de warme salieolie.

## Panna Cotta

Categorie: Nagerecht

Aantal personen: 4

Slagroom 850 ml  
Suiker 200 gr  
Vanille suiker of merg  
Gelatine blaadjes : 8

### Notities:

**Start hier zo spoedig mogelijk mee! De panna cotta moet namelijk zo lang mogelijk opstijven in de koelkast.**

### Aan de slag:

Neem een grote pan en doe hierin de room, de suiker en de vanille.

Kook de massa op. Let op dat deze niet overkookt!

Week ondertussen de gelatine blaadjes in koud water.

Meng de uitgeknepen gelatine met de kokende room en haal direct van het vuur.

Zet de pan in een bak met koud water zodat de massa kan terug koelen.

Stort de massa in de gewenste vormpjes.

Zet de vormpjes 60 min in de koeling.

De Panna Cotta is ook lekker met aardbeien, of met de mango chutney. Eventueel is het ook mogelijk om cacao toe te voegen aan het recept. Zo krijg je een heerlijke chocolade panna cotta.

## Chocoladecakejes met MangoCrème

Categorie: Hoofdgerecht  
Aantal personen: 10 kleine cakejes

200 gram zelfrijzendbakmeel  
200 gram suiker  
150 ml PuurOlijf Umbrië  
Sinaasappel  
20 ml PuurOlijf Umbrië  
Limoen  
4 eieren  
30 gram cacao  
Snufje zout

2 mango's  
50 ml PuurOlijf Umbrië  
Sinaasappel

### Notities:

Met deze hoeveelheden is het ook mogelijk om een grote cake te bakken.

De temperatuur van de oven is 160 graden en de baktijd is ongeveer 1 uur.

### Aan de slag:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet met een beetje olie en meel de bakvorm in.  
Vermeng alvast de cacao met het meel. daarna zeven en klaar zetten.  
Neem een grote beslagkom.  
Meng hierin het suiker met de sinaasappelolijfolie totdat je een mooie egale crème hebt.  
Voeg hier één voor één de eieren aan toe en mix het geheel goed door.  
Voeg nu het bakmeel en het snufje zout toe.  
Mix het tot een mooi beslag.  
Breng het beslag over in de vorm(en) en zet deze voor ongeveer 25 minuten in de oven.

1e mango : Snijd op de mandoline dunne schijven van de mango.  
Snijd er mooie rondjes uit (verschillende maten) ( bv 3 per persoon)  
In kwasten met LIMOENolijfolie  
2e mango en alle resten die overblijven van uitsnijden : vruchtvlies wegen.  
10% sinaasappelolie toevoegen en pureren.

---

## Cantuccini

---

Categorie: Italiaans Koekje

Jullie hebben deze koekjes bij de koffie gegeten. Erg lekker en leuk om zelf te maken!

### Nodig:

400 g amandelen (ongezouten)  
700 g zelfrijzend bakmeel  
400 g fijne kristalsuiker  
2 vanillestokje ( of essence)  
zout  
4 eieren  
2 sinaasappels

### Tip:

Als het deeg te nat is voeg  
dan wat bloem toe

### Aan de slag:

Verwarm de oven voor op 160 °C.  
Meng het zelfrijzend bakmeel met suiker, amandelen, een snufje zout en het merg van een vanillestokje.  
Voeg de eieren toe en rasp er een sinaasappelschil doorheen.  
Kneed alles goed door elkaar. Verdeel het deeg in 2 stukken en vorm elk stuk tot een staaf met een doorsnee van circa 3 cm.  
Leg de staven op een met bakpapier bekleed bakblik.  
Bak de staven in circa 30 minuten goudbruin.  
Neem de staven uit de oven en laat ze afkoelen tot lauwwarm.  
Snijd de staven met een mes in schuine plakjes van circa 1 cm dik.  
Leg de plakjes op het bakblik en droog de cantuccini nog circa 10 minuten in de oven.  
Laat ze vervolgens op een rooster afkoelen.

---





De olie van **Puurolijf** is te koop bij Kookstudio Bours en nog een aantal verkooppunten in de regio Sittard – Geleen – Maastricht. Kijk voor de adressen op [www.puurolijf.nl/contact](http://www.puurolijf.nl/contact).

Op de website van **Lucie** staan nog meer heerlijke recepten en weetjes over de olie en balsamico's.

Mischa organiseert naast deze workshop Italiaanse Specialiteiten nog andere **thema** workshops waarbij een ieder welkom is om deel te nemen alleen, of met een kleine groep.

Wil je graag eens met een **grote** groep komen koken dan organiseren wij deze avond graag voor jullie. Dit kan op een drietal locaties. Toon Hermanshuis Maastricht – 't Kaar in Beek – Bours.

Onze thema avonden waaruit gekozen kan worden zijn: Thaise keuken – Mediterraan **Genieten** – Sushi Time – Tapas en Amuses – Limburgse Tafel – Koken volgens het seizoen.

Al kennis gemaakt met onze bijzondere catering?

Voor groepen vanaf 25 personen verzorgen wij voor elk feest of event graag iets speciaals.

Dit kan zijn: Italiaanse avond met pizza-oven – Scharrel ham geeraard in Stro – Sushi tafel – Tapas en Amuses – High Soep! – Seizoenstafel – Walking diners – Kok aan huis (vanaf 8 personen).

