



## **Welkom bij Driessen SmaakVermaak.**

Wij ontvangen u met lekkere antipasti met brood en tapenade.  
Vervolgens nemen we het menu door en verdelen we de taken.  
Het te koken menu voor vanavond:

Pizza en Bruschetta, tijdens het koken gegeten als “walking dinner“ voorgerecht.  
Involtini met diverse garnituren als hoofdgerecht  
Tiramisu en cantuccino koekjes als dessert

### **Pizza:**

#### **Start met vuur maken in de steenoven**

Deeg:

1 kg tipo 0.0 bloem

5 gram zout

14 gr droge gist( of ca 30 gr verse gist)

Theelepel suiker

500 ml handwarm water

4 thee lepels olijfolie

Meng bloem en zout en maak hier een ring van op de grote houten snijplank.

Meng warme water met zout, suiker en olie. Doe dit in het midden van de ring bloem, beetje bij beetje. Meng de bloem eerst met een vork door het vocht en daarna met je handen, en maak zo een mooi deeg.

Na kneden tot een mooie gladde structuur onderverdelen in ca 6 bolletjes, en 1 uur laten rusten en rijzen onder een vochtige theedoek

Rol de bodems uit op de steen, hou die vorm ongeveer aan, dun insmeren met Napolitane tomatensaus en beleggen naar wens.

Bakken in onze houtgestookte steenoven tot mooi goudbruin, afhankelijk van de temperatuur ca 5 minuten, maar doe dit vooral op gevoel!

## **Bruschetta con marmellata de ciopolle rosse**

Flinke scheut olijfolie

6 rode uien

2 laurierblaadjes

2 a 3 takjes rozemarijn

60 gr. bruine basterd suiker

20 plakken brood

Rucola

Zeezout

Verse peper

Parmezaanse kaas

3 a 4 el wijnazijn

Rode wijn

1. Verwarm olijfolie en voeg de gesneden ui, laurierblad(heel) en fijngehakte rozemarijn toe, bak dit tot de uien licht bruin zijn.
2. Voeg de azijn en de suiker en flinke scheut rode wijn toe en laat dit 10 minuten zacht sudderen, het mengsel moet dik, glanzend en donker rood zijn, voeg rode wijn toe als het te droog wordt.
3. Laat het mengsel een beetje afkoelen en breng het op smaak met peper en zout
4. Besmeer de plakjes stokbrood met olijfolie en bak ze in de oven op 180C in ongeveer 8 minuten goud bruin
5. Besmeer elk plakje met het uienmengsel en leg er wat rucola sla op
6. Rasp de Parmezaan over de bruchetta

Hoofdgerecht:

## **Involtini** Gevulde kip omwikkeld met Parmaham: voor 10p

10 kippendijen zonder bot

Ca 100 gr kaas

Verse tijm

10 plakjes Parmaham

Geraspte kaas ca 100 gr

50 ml room en scheutje water

1. De plakken Parmaham uitleggen en de kip hier open op leggen
2. Doe hier wat verse tijm in
3. Verdeel de kaas in de kip
4. Rol de kipfilet in de Parmaham
5. Bak het vlees in roomboter bruin, en laat het garen in de oven.
6. Blus het bakvet af met room en wat water en even in laten koken, kazen toevoegen
7. Op smaak brengen met p/z

### **Bijgerechten:**

Gegrilde groenten, ca 150 gr p.p.

Snij de diverse groenten in “grillbare porties”, droog grillen op de lava grill.

Vervolgens de gegrilde groente salade marinieren: rode wijnazijn. lekkere olie, verse kruiden en p/z naar smaak

Frites maken, ca 150 gr p.p.

Snij de aardappel in de frites vorm die je wenst, dikke of juist dunne frites. Keuze van de chef. Bak in ca 5 minuten voor en gaar in de frituur op 150c, vervolgens op papier laten afkoelen.

Afbakken bij het hoofdgerecht( let op de timing) op 180c tot ze mooi goudbruin zijn.

Zout erover en serveren.

### **Mayonaise, moderne wijze voor ca 10p**

1 heel ei

15 gr mosterd, 15 ml citroensap(of witte wijnazijn)

200 ml plantaardige olie

Peper/zout

Ingrediënten op kamer temperatuur, doe alles in een hoge smalle maatbeker, staafmixer erin, aanzetten en in ca 10 sec langzaam omhoog bewegen/trekken.

## **Tiramisu, recept voor ca 8 porties**

Amaretto likeur  
Espresso koffie  
8 el suiker  
4 eieren  
0,75 ltr mascarpone  
lange vingers  
cacao poeder

1. Eieren splitsen en eiwit helemaal stijf opslaan met de helft van de suiker. De schaal waar het eiwit in komt eerst ontvetten met citroensap
2. De dooiers met de rest vd suiker opslaan ca 3min.
3. De mascarpone toevoegen en kloppen tot een crème. Op het einde alvast een scheutje amaretto...voor de smaak
4. Het eiwit er luchtig door spatelen.
5. Beleg de bodem van de vorm met de mascarpone crème en daarop door de koffie en amaretto gehaalde lange vingers.
6. Bedek dan de lange vingers met de andere helft van de mascarpone crème, overstrooien met cacao poeder en laten opstijven in de koelcel

## **Cantuccini koekjes, ca 40 stuks**

200 g amandelen (ongezouten)  
350 g zelfrijzend bakmeel  
200 g fijne kristalsuiker  
1 vanillestokje  
zout  
3 eieren  
1 sinaasappel

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 ovenplaat. Bak de staven in circa 30 minuten goudbruin op 160c. 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 bakplaat en droog de cantuccini nog circa 10 minuten in de oven. Laat ze vervolgens op een rooster afkoelen.

Met smakelijke groet,

Mark Driessen  
Driessen SmaakVermaak

- Marconibaan 42 H • 3439 MS • Nieuwegein • Tel: 030-6051162 – 06-10905016
- [info@driessensmaakvermaak.nl](mailto:info@driessensmaakvermaak.nl) • [www.driessensmaakvermaak.nl](http://www.driessensmaakvermaak.nl)