

Aroma

— ITALIAN FINE DINING —



SOUPS

* * *

Selectie van brood (1, 2)

Een selectie van ons zelfgemaakte brood met citroenboter, extra vergine olijfolie, onze ingemaakte artisjok en ansjovis

Voorgerecht (1, 3, 4)

Pompoen in verschillende structuren met buffel bresaola en pecorino-peterselie crème

Hoofdgerecht (1, 2, 3, 4, 5)

Tortelli met langoustine, verschillende structuren van tomaat en basilicum

Selectie Italiaanse kazen (3, 6)

Taleggio, Piacentinu ennese, Testun al barolo, Blu del Moncenisio, panforte en visciole-jam (* zie bijlage voor de beschrijving)

Dessert (1, 3, 4)

Citroentaart met witte chocolade, limoncello crème in verschillende structuren

Limoncello

Aroma's eigen limoncello

Allergenen

1 gluten, 2 vis, 3 melk, 4 ei, 5 schaaldieren, 6 noten

Bereidingswijze

Klaar voor een fine-dining avontuur naar Italië? Volg de afbeeldingen op de volgende pagina voor opmaak. Neem alles vóór je begint goed door, liefst twee keer en gebruik kookwekker(s) of een app op je telefoon die meerdere kookwekkers bevat.

Brood, olie en meer

1. Verwarm 1 en 2 in een voorverwarmde heteluchtoven op 180° C gedurende 7-8 minuten.
2. Voltooi door nummers 3-4-5-6 (citroenboter, olie, artisjok en ansjovis) op tafel te zetten.

Voorgerecht

1. Leg de ingemaakte pompoen en parfait (samen 9) op het bord
2. Voeg de bresaola (7) toe.
3. Maak stippen rondom met de crème van gegrilde pompoen (8).
4. Voeg de droge ingrediënten (12 en 13) en de peterselie-cress (14) toe.
5. Warm de pecorinocrème (10) op in een klein pannetje. Voeg de peterselieolie (11) toe en meng dit enigszins, maar niet volledig.
6. Maak het gerecht op zoals op de foto (zie volgende blz).

Hoofdgerecht

1. Zet een pan met gezouten water (35 gram per liter) op het vuur en breng dit aan de kook.
2. In een andere pan voeg je de helft van de olie (15) toe en als deze heet is, bak je de langoustines (16) gedurende 4 minuten.
3. Marineer de tomaten (15) met de rest van de olie en wat zout.
4. In een andere pan voeg je de boter (17) toe en laat deze smelten. Laat de boter niet bruisen.
5. Voeg in het kokende water de ravioli (18) toe en kook deze 5 minuten.
6. Haal de ravioli uit het water en voeg ze toe aan de pan met gesmolten boter om ze te glaceren.
7. Warm saus-19 op.
8. Begin met het opbouwen van het bord: begin met de geglaceerde ravioli, voeg de tomatentartaar toe, voeg het tomatenpoeder (20) en de basilicum-cress (21) toe, voeg de langoustine toe en maak het gerecht af met de warme saus (19).

Kazen
Op kamertemperatuur serveren.

Dessert

- 1. Begin met het langzaam opwarmen van de room (22), maar zorg ervoor dat deze niet te heet wordt.**
- 2. Voeg de room en de tuttifrutti-blokjes (25) toe zoals op de foto's.**
- 3. Voeg stippen van de citroengel (26) toe.**
- 4. Voeg de droge meringue (27), de citroen (23) en de citroenschil (28) toe en maak het gerecht af met de warme citroenroom (22).**

Zelf doen:
koffie of thee serveren met onze limoncello.

* * *



Kaasplankje

Taleggio: Roodflorakaas van gepasteuriseerde melk van koeien die grazen op grote hoogte met een zachte, lichtzoete, nootachtige smaak. Een van de oudste kazen uit de regio Lombardije die vermoedelijk al sinds de negende eeuw wordt gemaakt.

Piacentinu ennese DOP: Een ambachtelijke harde rauwmelkse schapenkaas van Sicilië omarmd door de Slow Foodbeweging. Aan de wrongel wordt saffraan en zwarte peper toegevoegd en vervolgens rijpt de kaas minimaal vijf maanden.

Testun al barolo: Italiaanse kaas van gepasteuriseerde koe- en geitenmelk met lange affinage. Volgens plaatselijk gebruik wordt de kaas eerst ondergedompeld in barolowijn en dan bedekt met de most van de nebbioldruif waar barolo van gemaakt wordt. Vervolgens rijpt de kaas acht tot tien maanden in de grotten van Valcasotto (Piëmonte).

Blu del Moncenisio: Italiaanse blauwflorakaas van gepasteuriseerde koemelk. Hij is heel romig en komt uit de bergen van Piëmonte op het gebied van de Moncenisio-pas, in het hoge Val di Susa, op de grens van Italië en Frankrijk. De smaak is sterk, peperig en intens, met een lichte geur van de stal.

Panforte: Italiaans brood met vruchten, noten en kruiden. Het wordt vaak met kerst als nagerecht gegeten - net als de panettone bijvoorbeeld. De panforte komt uit de Toscaanse stad Siena, waar je het brood tegenwoordig gedurende het gehele jaar kunt kopen. Een panforte bestaat uit suiker, honing, bloem, diverse noten, verschillende gekonfijte vruchten en specerijen.

* * *



Aroma

— ITALIAN FINE DINING —

“Mijn menu weerspiegelt de tradities waarmee elke maaltijd begint: brood en olie. Daarom koos ik ervoor dit knapperige brood, gemaakt met 50 procent volkorenmeel, te serveren met de lokale extra vergine olijfolie uit Terracina. Maar ik wilde ook iets toevoegen dat heel specifiek de herinneringen aan mijn jeugd oproept. Daarom ook warme focaccia die geweldig combineert met citroenboter en ansjovis uit Cetara. Dit is als het ware een knipoog naar de kust van Amalfi en het was bovendien het favoriete tussendoortje van mijn grootvader Domenico.”

***- Pasquale Carfora
Head Chef Aroma***

SOUIS