**ZALM IN CHAMPAGNE GEGAARD MET EEN CHAMPAGNESAUS**

10 moten verse zalm à 125 gram peper en zout Vinaigrette : 120 gram kaviaar 3 eetlepels Dijon-mosterd 120 gram boter 1 eetlepel poedersuiker 120 gram bloem 1 eetlepel gesneden ui 7,5 dl. visbouillon 2 dl. azijn 5 dl. slagroom 2 dl. arachide-olie 5 dl. champagne 1 dl. water 35 ml. frambozenlikeur 2 dl. notenolie 2 dl. champagne peper en zout

Voorbereiden : Verwarm de oven voor tot 180° C.

Peper en zout de zalmmoten. Klop voor de vinaigrette de Dijon-mosterd, poedersuiker, ui, azijn, arachideolie, water, notenolie, peper en zout door elkaar.

Leg de zalm in een vuurvaste ovenschaal. Roer de frambozenlikeur en de champagne door de vinaigrette en giet deze over de zalm. Laat de schaal 10 minuten staan.

 Bereiden : Zet de schaal in de oven en laat de zalm in circa 15 minuten gaar worden.

Smelt voor de champagnesaus de boter in een steelpan en roer de bloem erdoor. Laat de roux al roerend 5 minuten pruttelen en giet in gedeelten de visbouillon erdoor. Laat de saus op laag vuur 10 minuten koken.

Klop de slagroom lobbig. Spatel de slagroom en de champagne door de saus en breng ze op smaak met peper en zout.

Neem de zalmmoten uit de ovenschaal en leg ze op voorverwarmde borden. Giet wat van de saus ernaast. Serveer de overige saus apart.

Bron: <http://www.ccpl.nl/v2/wp-content/uploads/2011/11/2000-09.pdf>

**ITALIAANSE TOMATEN**

10 tomaten ( middelgroot ) peper en zout 2,5 teentje knoflook 10 eetlepels broodkruim van oud brood 2,5 eetlepel pesto 10 eetlepels geraspte belegen kaas

Bolle kapjes van tomaten afsnijden en tomaten uithollen. Kapjes in kleine stukjes snijden tbv. vulling. Binnenkant met zout en peper bestrooien. Knoflook uitpersen en mengen met broodkruim, pesto, stukjes tomaat, helft kaas en zout en peper. Tomaten hiermee vullen, rest kaas erover strooien.

Tomaten 20 – 25 minuten in oven van 175° C zetten.

**Panna cotta met koffie**

  [Toetjes recepten](http://www.allesoveritaliaanseten.nl/italiaanse-recepten/italiaanse-toetjes-recepten/)

juli 22, 2015

Panna cotta met koffie 0 0 5 0

* **Voorbereiding:** 5 minuten
* **Bereiding:** 3 uren
* 5 minuten

3 uren

3 uren 5 minuten

* **Hoeveelheid:** Panna cotta recept voor 4 personen



**Ingrediënten**

500ml slagroom

1 vanillestokje

70g witte basterdsuiker

3 blaadjes gelatine

70ml espresso of sterke koffie

Een klein beetje melk

**Aanwijzingen**

**Voorbereiding**

1Snij het vanillestokje open en schraap het merg van de vanille eruit met een scherp mesje. Leg de blaadjes gelatine in een bakje met koud water, zodat de gelatine kan weken en slap kan worden. Zet de koffie alvast.

**Bereiding**

1Doe de slagroom in een pannetje en verwarm deze langzaam, zodat de slagroom bijna kookt, maar net niet helemaal. Zodra dit het geval is, doe je ook het merg van de vanille in de pan samen met de suiker en de koffie.

2Draai het vuur vervolgens wat zachter, zodat de panna cotta tegen de kook aan zit, maar net niet kookt. De kooktijd van de panna cotta bedraagt ongeveer 10 tot 12 minuten.

3Als de panna cotta voldoende is gekookt, haal je de pan van het vuur. Knijp de blaadjes gelatine goed uit en smelt deze 1 voor 1 in de hete panna cotta. Als alle drie de blaadjes gelatine zijn toegevoegd aan de panna cotta en helemaal zijn gesmolten, dan kan de panna cotta in de glaasjes worden geschonken.

4Schenk de panna cotta in de glaasjes en laat deze ongeveer 30 minuten afkoelen buiten de koeling. Zet de panna cotta met koffie daarna in de koelkast net zo lang tot de panna cotta helemaal is opgestijfd. Dit duurt doorgaans een paar uur.

5Als je eraan toe bent om de panna cotta met koffie te serveren, dan zet je wat melk op het vuur tot de melk goed heet is, maar niet kookt. Daarna kun je de melk opkloppen, zodat deze lekker schuimig wordt. Doe de opgeklopte melk bovenop de panna cotta en dit recept is helemaal klaar. Geniet van dit lekkere recept voor panna cotta met koffie. Buon appetito!

**Over panna cotta met koffie**

Panna cotta is een bekend Italiaans nagerecht en de letterlijke betekenis is gekookte room. En dat is ook letterlijk wat panna cotta is. Met panna cotta kun je overigens op talloze manieren variëren en in dit recept wordt er tijdens het kookproces espresso of zeer sterke koffie toegevoegd. Het is echt nodig om geconcentreerde koffie te gebruiken, zodat die lekkere koffie smaak goed overeind blijft in het zoete geweld van de basterdsuiker en de vanille. Op de afbeelding van dit recept voor panna cotta met koffie wordt de panna cotta opgeleukt met opgeklopt melk. Voor de presentatie van dit dessert is dit erg mooi, maar voor de smaak is dit niet perse noodzakelijk. Aan de andere kant... als je gasten te eten hebt, het oog wil natuurlijk ook wat. Of je nou wel of niet kiest voor het toevoegen van opgeklopte melk, geniet in ieder geval van dit lekkere panna cotta recept met koffie. Buon appetito!