

Italiaans Groepsmenu 1 (zomer) 20 personen



Vorbereiding: 2 uur **Bereidingstijd:** 45 minuten

Ingrediënten / Boodschappen

- 3 kilo rundergehakt + Vegetarisch gehakt + 300 g salami, in reepjes gesneden (LIDL)
- peterselie plantje (LIDL)
- kervel
- 10 sjalotjes (LIDL)
- 10 teentjes knoflook fijngesneden (LIDL)
- 250 gram rucola (LIDL)
- 30 cherytomaatjes (LIDL)
- 2 kilo broccoliroosjes in grote roosjes gesneden (4 stronken) (LIDL)
- 5 kilo vastkokende aardappelen of 20 hele grote vastkokende aardappelen (LIDL)
- 1 doosje pijnboompitten (LIDL)
- 20 eieren (AH)
- 3 zakjes geraspte Parmezaanse kaas (LIDL)
- 4 bolletje mozzarella (LIDL)
- 20 **Tiramisu** kant en klaar (LIDL) als toetje
- 10 groenten- of kippenbouillonblokjes
- 10 theelepels gedroogde peterselie (LIDL)
- 20 theelepels Italiaanse kruiden (AH)
- 40 laurierblaadjes (AH)
- zout en peper (LIDL)
- 10 pakken gezeefde tomaten (LIDL)
- 20 beschuitjes of paneermeel + 12 el paneermeel (LIDL)
- 20 el olijfolie (LIDL)
- 5 eetlepel crema di balsamico (AH)

Bereidingswijze

1. **Aardappel uit de oven (Patata di forno)**
2. Je kunt de aardappelen schillen als de schil dik en taai is, maar voor nieuwe aardappelen hoeft je de schil alleen goed af te boenen onder de koude kraan. Doe de aardappelen in een ruime pan met gezouten water en breng aan de kook. Laat circa 5

minuten koken en giet de aardappelen meteen af. Laat ze iets afkoelen. Maak met een scherp mes ongeveer tot de helft in elke aardappel een of een paar inkepingen naar gelang de grootte van de aardappelen. Schuif een laurierblad in elke inkeping. **Tot zo ver voorbereiden!**

3. Broccoli alla Milanese

4. Blancheer ondertussen in kokend water de broccoliroosjes 5 minuten giet ze af en spoel ze koud af. Doe ze over in een ingevette ovenschaal. Meng 6 eetlepels paneermeel met 1 zakje Parmezaanse kaas en strooi dit over de broccoli. Bestrooi met peper en zout naar smaak. **Tot zo ver voorbereiden!**

5. Gehaktbal in tomatensaus (Polpete di Pomodoro)

6. Begin met het snijden van de sjalotjes en 5 teentjes knoflook, snipper deze fijn. Begin vervolgens met het aanfruiten in olijfolie in een grote braadpan. Ondertussen begin je met het aanmaken van het gehakt. Verkruiemel beschuit, voeg de eieren, 1 zakje Parmezaanse kaas toe en zout en peper. Goed kneden! Wanneer het uitje en de knoflook ongeveer vijf minuten heeft staan fruiten, op laag vuur, is het tijd om de gezeefde tomaten toe te voegen. Roer de droge Italiaanse kruiden en peterselie erdoorheen en laat het ongeveer 15 minuten pruttelen. Ondertussen rol 20 grote of 40 kleine gehaktballetjes en bak je deze op een laag-matig vuurtje in olijfolie in een koekenpan in ongeveer 10 minuten mooi gaar en doe ze in de saus. **Tot zo ver voorbereiden!**

7. Stracciatella alla Romana

8. Maak 4,5 liter groentebouillon met 10 bouillonblokjes. Klop in een kom 20 eieren, 1 zakje Parmezaanse kaas en kervel door elkaar.

9. Eindbereiding

10. Verwarm over voor op 200 graden. Giet olijfolie in een ovenschaal waar de aardappelen makkelijk naast elkaar in passen. Schik er de gelauwerde aardappelen in en bestrooi ze royaal met het grove zeezout en versgemalen peper. Giet er olijfolie over en wentel er de aardappelen in om tot ze helemaal met zout, peper en olie bedekt zijn. Zet ze 1 tot 1 1/2 uur in de oven, waarbij je ze ongeveer om de 20 minuten met de afgelopen olie inkwast. Controleer of ze volkomen gaar zijn door er even de punt van een scherp mes in te steken.
11. Zet de schaal met broccoli 15 minuten voor het einde van de aardappelen in de oven.
12. Voor **Rucolasalade (Insalata di rucola)**, doe je de rucola in een grote kom. Snijd de mozzarella in kleine stukjes en de cherrytomaatjes in vieren. Doe de mozzarella en de cherrytomaatjes bij de rucola en voeg de pijnboompitten toe. Breng de salade vlak voor het serveren op smaak met crema di balsamico en roer alles goed door.
13. Verhit de bouillon voor de stracciatella weer tot hij kookt. Voeg onder voortdurend roeren met een garde het ei - kaasmengsel toe, zodat er reepjes of flarden ei-kaas ontstaan (waaraan de soep zijn naam te danken heeft). Nu de soep niet meer laten koken en breng op smaak met peper.