

Italiaans Groepsmenu 8 (Vegetarisch) 20 personen



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

Ingrediënten / Boodschappen

- 9 + 5 teentjes knoflook, geschild, fijngehakt
- plantje basilicum blaadjes, fijngehakt
- 2 bosje platte peterselie , fijngehakt
- 3 kg (± 12) groene courgette, in de lengte in vieren snijden daarna in plakjes van 1 cm
- 3 citroenen uitgeperst
- 2 wortels in reepjes gesneden
- 2 courgette in reepjes gesneden
- 3 gele paprika in reepjes gesneden
- 3 rode paprika in reepjes gesneden
- 3 groene paprika in reepjes gesneden
- doosje champignons
- 2 ijsbergsla
- 2 komkommer
- 5 rode ui, in dunne plakjes gesneden
- netje tomaten
- 3 liter groentebouillon
- 400 ml + 1 liter slagroom of kookroom
- 20 **Tiramisu** kant en klaar (LIDL) als toetje
- 150 gram vers geraspte Parmezaanse kaas (+ extra voor de garnering)
- 20 el geraspte Parmezaanse kaas
- 2 kilo spaghetti
- 500 gram zwarte olijven in plakjes gesneden
- dressing
- zeezout en gemalen witte peper, naar smaak

Bereidingswijze

1. Courgettesoep

2. Verhit de olie in een pan met dikke bodem.
3. Bak de knoflook, basilicum, zout en courgette langzaam gedurende 10 minuten of totdat de courgettes lichtbruin en zacht zijn.
4. Voeg wat peper en de bouillon toe en kook zonder deksel 8 minuten, op laag vuur. Haal van het vuur.
5. Doe $\frac{3}{4}$ van de soep in een keukenmachine en pureer dit tot een glad mengsel.
6. Doe de gladde soep terug in de pan en roer de room, peterselie en parmezaanse kaas erbij en warm nog even door.
7. Om te serveren doe je de soep in mooie kommen of borden en bestrooi met Parmezaanse kaas en wat peper.
8. Serveer met knapperig Ciabatta-brood

9. Spaghetti Primavera

10. Ondertussen fruit in een grote koekenpan met antibak laag in de olijfolie de ui en wortel 3 minuten, gevolgd door de paprika's en de gehakte knoflook en de courgette. Breng op smaak met een beetje zeezout en gemalen zwarte peper. Als de paprika zacht is doe je de zwarte olijven erbij en voeg een beetje vers citroensap toe. Doe er 1 liter slagroom bij en breng aan de kook.
11. Zet in een grote pan water op. Wanneer het water kookt doe je de spaghetti in de pan en kook in 8 minuten al dente.
12. Verdeel de spaghetti over dienschaal en doe het paprikamengsel er doorheen. Strooi er de peterselie en Parmezaanse kaas over. Breng eventueel nog op smaak met citroensap.

13. Eenvoudige salade

14. Snijdt de ijsbergsla in reepjes, de komkommer in plakjes, de tomaten in partjes en doe in een schaal. Zet de dressing ernaast.

15. Tiramisu

16. Ontdoe de toetjes van hun dekseltje