

Groepsmenu 3 Pasta 30 personen (getest)



Ingrediënten / Boodschappen

1. 5 kg gemengd gehakt + vegetarische variant (gewoon en vegetarisch totaal 5 kilo)
2. 250 gr spekblokjes + vegetarische variant (gewoon en vegetarisch samen 250 gr)
3. 5 zakken à 400 gr gemengde spaghettigroenten
4. doosje rozemarijn, doosje tijm, doosje oregano en enkele blaadjes laurier
5. 150 gr basilicum
6. 15 bosuitjes
7. 1 ijsbergsla
8. netje tomaten
9. doosje pijnboompitten,
10. 2 komkommer
11. 1250 gr kruimige aardappelen
12. 350 g tomatenpuree
13. 10 blikjes tomatenstukjes (in blik) + 25 dl passata van tomaten
14. 1 liter rode wijn
15. veel olijfolie
16. 3 kilo pasta
17. zout & peper
18. nootmuskaat
19. 75 gr boter
20. 6 eieren
21. hele parmezaan voor de salade
22. veel gemalen Parmezaanse kaas
23. mozzarella bolletjes voor de salade
24. het gewenste aantal kant en klare Tiramisu
25. 10 groentebouillonblokjes
26. kant en klare croutons
- 27.

Getest november 2014 kosten € 136, 67 = € 4,55

Basilicumsoep

Schil je 1250 gr kruimige aardappels en snijd ze in kleine blokjes. Smelt 75 gr boter in een soeppan, schep de aardappelblokjes en het groene deel van 15 in ringetjes gesneden bosuitjes erdoor en smoor alles 5 minuten op zacht vuur. Verkruimel 10 groentebouillontabletten boven het aardappelmengsel en schenk er 5 liter water bij. Breng al roerend aan de kook en laat de soep 10-15 minuten zachtjes koken. Kook intussen 6 eieren in 10 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud stromend water en haal de schaal eraf. Prak het ei in een diep bord, zodat een fijn eikruim ontstaat. Neem de pan van het vuur. Roer 150 gr verse basilicum (2 plantjes) door de soep en pureer het geheel met een staafmixer tot een lichtgebonden, lichtgroene soep. Breng de soep op smaak met peper en nootmuskaat. Schep de aardappelsoep in 30 soepkoppen en strooi er de overgebleven witte ringetjes bosui en tot slot het eikruim over.

Pasta Bolognese

Zet een grote en ovensvaste braadpan op het vuur. Verhit veel olijfolie in. Zet het vuur lager en stoof er de spaghettigroenten in. Spoel de verse kruiden en bind ze samen met een eindje keukentouw. Voeg het bouquet garni van tijm, rozemarijn, laurier en oregano toe aan de braadpan. Laat de groenten 10 minuten stoven op een zacht vuur. Schep er nu de geconcentreerde tomatenpuree in. Roer en laat de tomatenpuree even meestoven. Schenk de rode wijn in de pan en roer tot de alcohol verdampt is. Voeg de tomatenstukjes uit blik toe, de passata en 2 dl water. Verhit olijfolie in een ruime koekenpan. Doe het gehakt in de pan en verdeel het in onregelmatige stukken over de bodem. Laat het vlees rustig bakken op een matig vuur, tot het een goudbruin korstje krijgt. Je hoeft er gedurende enkele minuten niet in te roeren. Neem een spatel en roer het gehakt nu voor de eerste keer om. De stukken vlees die te groot zijn, kan je nu ook wat verkleinen. Laat het gehakt nu nog een paar minuten bakken, tot het gaar is. Roer de spekblokjes door het gehakt. Zet het vuur wat hoger en laat het Italiaans spek even meestoven. Haal de pan daarna van het vuur. Doe hetzelfde met de vegetarische varianten. Schep de hoeveelheid voor de vegetariërs van de saus in een andere braadpan. Schep het gehakt en spekblokjes (zonder het vet!) met een spatel bij de gestoofde groenten. Verwarm de oven voor op 120°C. Roer de saus, zet het deksel op de pan en zet de saus drie uur (!) in de voorverwarmde oven van 120°C. Neem een ruime pan met water en breng het aan de kook. Voeg flink zout toe aan het water. Kook de pasta al dente. Ik reken daarvoor een kooktijd die 1 minuut korter is dan wat er op de verpakking vermeld staat. Haal de Bolognesesaus uit de oven. Haal het bouquet garni uit de saus. Proef de saus en voeg naar smaak wat peper van de molen en een snuifje zout toe. Serveer dampend verse pasta met de saus erdoor om plakken te voorkomen. Houdt warm. Zet er een schaaltje Parmezaanse gemalen kaas bij.

Maak een salade!

Maak een salade van de gesneden ijsbergsla, tomaten, komkommer, pijnboompitten (eerst roosteren in droge koekenpan), mozzarella bolletjes en schaaf er de hele parmezaan over.

Tot slot Tiramisu serveren