

Prosecco Pudding met bevroren gemarineerde druiven

De fijne bubbels en de frisse smaak van de Prosecco blijven heel mooi bewaard in deze transparante pudding.

Voor 6-8 personen

250 gram blauwe en witte druiven
1 fles ijskoude Prosecco
Sap en rasp van ½ citroen
Blaadjes gelatine (kijk op gebruiksaanwijzing voor aantal blaadjes nodig voor ongeveer ½ liter)
100 gram suiker + 2 eetlepels extra voor de druiven
100 milliliter citroenlimonadesiroop

Maak de druiven schoon en laat ze 24 uur marinieren in de helft van de prosecco en het sap en rasp van de citroen. Roer af en toe om. Neem de druiven uit de Prosecco en rol ze door wat suiker. Vries ze (bijvoorbeeld op een dienblad) los van elkaar in ongeveer 2 uur in.

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
Verwarm in een pannetje de citroenlimonadesiroop

met de suiker tot aan de kook. Neem van het vuur en los er de blaadjes gelatine in op. Laat iets afkoelen en meng dan met de ijskoude Prosecco.
Giet het mengsel in een puddingvorm en laat het in de koelkast 2 uur opstijven.
Serveer met de bevroren druiven.

Of giet de pudding in kleine glaasjes, en serveer op een bordje met enkele bevroren druiven.
Eventueel met apart geserveerde slagroom.

Cocktails met Prosecco

Een van de grote klassiekers tussen de Italiaanse cocktails is zeker de Bellini.

Dit drankje werd in 1948 gecreëerd door Guiseppe Cipriani, eigenaar van Harry's Bar in Venetië en "ontdekker" van de carpaccio.

Er zijn ook andere versies die een tikkeltje minder zoet zijn. Bv. met aardbeien of frambozen.

En net als de Bellini hebben ze allemaal een artistieke naam.

Het fruit wordt eerst geperst en dan gezeefd, liefst à la minute. Prosecco combineert uitstekend met fruit in het algemeen. Bv. rijpe meloen.

Om deze cocktails te maken heb je een sapcentrifuge of keukenmachine nodig, champagne flûtes, een theezeefje en een lange theelepel om mee te roeren.

Bellini classico

3/10 verse (witte) perzikensap
7/10 Prosecco

Pureer het fruit in de sapcentrifuge, Doe 3/10 vruchtensap in een gekoelde flûte (door het zeefje) en voeg langzaam Prosecco toe. Roer voorzichtig met een lange theelepel en serveer meteen.

Rossini

3/10 verse aardbeienpuree
7/10 Prosecco

Puccini

3/10 verse mandarijnensap
7/10 Prosecco

Tiziano

3/10 sap van Fragola druiven
7/10 Prosecco

Canaletto

3/10 verse frambozenpuree
7/10 Prosecco

En voor de rest....
Gebruik je fantasie!

Sap uit flesjes of uit het pak kan natuurlijk ook,
Maar vers is natuurlijk.. echt genieten!

Spuma Lamponi

Frambozen Sroom

125 gram frambozen gepureerd, 4 el poedersuiker,
30 ml cointreau, 750 ml Prosecco

Roer de poedersuiker en cointreau door de puree.
Schep in een diepvriesdoos en laat in 3 uur opvriezen.
Wel af en toe roeren met een vork. Verdeel over de glazen en garneer met een framboos.
Serveertip;
De glazen kun je voor gebruik in de vriezer zetten.
Doop glasrand omgedraaid in water en suiker.

Crodino met Prosecco

Flesje crodino, Prosecco, ijsblokjes
Plakjes limoen en verse muntblaadjes

Giet een half flesje crodino in ieder glas, doe er de ijsblokjes bij en vul aan met Prosecco.
Werk af met een plakje limoen en wat verse munt.

Aardbeiencocktail

Zonrijpe en zoete aardbeien, Prosecco,
tonic en 1 citroen

Prak de aardbeien door een zeefje om de pitjes te verwijderen. Bewaar de puree in de ijskast.
Verdeel de puree over 2 glazen en voeg de Prosecco en tonic toe. (1/3 aardbeien, 1/3 Prosecco, 1/3 tonic).
Garneer de glazen met een aardbei en schijfje citroen.

Sgroppino

400 ml (275 gram) citroensorbetijs,
2 dl Prosecco, 4 cl. Wodka

Doe alle ingrediënten in een blender en zet deze aan tot alles goed vermengd is. Doe de Sgroppino in gekoelde hoge glazen.
Tip; dip de bovenste rand in een schoteltje citroensap en daarna in suiker en vul hierna het glas.

Spritz (Aperol)

Aperol, Prosecco, (scheutje spuitwater), ijsklontjes,
grote olijf, schijfje sinaasappel

Neem een limonadeglas en vul deze voor iets minder dan 1/3 met Aperol. Voeg nu 2/3 Prosecco toe en eventueel een klein beetje spuitwater, en de ijsklontjes.

Maak een prikker met de olijf en het schijfje sinaasappel, voeg dit toe aan het glas.....
en genieten maar!

Aperol is een aperitief op basis van sinaasappel, rabarber en gentiaan.
Verkrijgbaar oa. bij Albert Heijn.
Aperol kan ook vervangen worden door Campari.

Selderie Proseccosoep

400 gr. knolselderie(geschild)
1 ui
1 teentje knoflook
2 eetlepels plantaardige olie
200 ml Prosecco
¼ liter appelsap
½ liter groentebouillon
100 gr crème fraiche
Cayennepeper, nootmuskaat, verse marjolein, 1
appel/boskoop, 2 eetlepels ahornsiroop, boter om te
braden.

Appel klein snijden en met citroensap besprenkelen en
wegzetten. Selderie klein snijden, ui en knoflook klein
hakken. De ui en knoflook glazig aanbraden in de
boter, de selderie erbij met zout en peper kort laten
smoren, dan de Prosecco erbij en gedeelte van de
groentebouillon en het appelsap, laten koken, deksel
erop en 30 min laten smoren tot de selderie gaar is.
Daarna de crème fraiche erbij en met de staafmixer
pureren. Schenk er zoveel groentebouillon bij tot de
soep mooi crèmig is, dan nootmuskaat, zout en peper
erbij. Dit door een zeef gieten. Even door laten koken.
Voor het serveren de rest van de Prosecco erbij en de
marjolein.

In een pan de appel met ahornsiroop in boter
aanbraden, op bord scheppen en daarover de soep
serveren.

Gebonden Paprikasoep met Prosecco

6 gele paprika's	1 rode peper
1 rode paprika	2 uien
4 teentjes knoflook	45 gr boter
3 theelepels suiker	peper en zout
200 ml Prosecco	
½ liter groentebouillon	
250 gr room	
100 gr crème fraiche	
Cayennepeper	
Kurkuma (geelwortel)	
Worcestershiresaus	

Gele paprika in stukjes snijden, de rode peper van de
zaadjes ontdoen en in stukjes snijden. Ui en knoflook
in dunne schijven snijden, rode paprika in heel kleine
dobbelseentjes snijden en wegzetten.

Boter in de pan doen, gele paprika met ui, knoflook en
rode peper zacht laten worden, suiker toevoegen en
net zo lang roeren tot hij opgelost is. Dan Prosecco en
groentebouillon erbij. De room , kukuma (naar smaak
toevoegen) even laten koken en dan van de
warmtebron nemen en met staafmizer pureren. De
soep terug op de warmtebron zetten maar niet meer
laten koken. Crème fraiche erbij met zout en peper en
met cayennepeper en worcestershiresaus op smaak
brengen.

Serveer met kleine gesneden rode paprika.

Risotto met Prosecco en pistachenoten

500 gr arboriorijst
150 ml Prosecco
100 gr sjalotten
90 gr boter
2 eetlepels olijfolie
1,6 lt kippen- of groentebouillon
120 gr pistachenoten
60 gr Parmezaanse kaas

Prosecco saus

150 gr sjalotten, 20 gr boter, 250 ml Prosecco, zout

Bak voor de saus de gesnipperde sjalotten op zeer laag vuur in de boter en 2 eetlepels water. Giet na 5 min de Prosecco erbij en kook het geheel in tot een saus. Voeg zout toe en roer goed.

Verhit 10 gr boter in een koekenpan en bak hierin de pistachenoten goudbruin. Hak ze hierna. Bak de gesnipperde sjalotten 5 min op laag vuur met de olijfolie en 20 gr boter in een pan met dikke bodem. Giet de rijst erop, draai het vuur hoog en roer alles 2 min door. Bevochtig de rijst met de Prosecco. Doe er zout bij als deze is verdampt. Voeg soeplepel voor soeplepel hete bouillon toe en roer vaak. Haal de pan van het vuur zodra de risotto klaar is. Doe de helft van de gehakte pistachenoten, 60 gr boter en de Parmezaanse kaas erbij. Serveer de risotto met 1 eetlepel saus in het midden van elk bord. Strooi de gehakte pistachenoten erover.

Risotto met asperges en scampi

400 gr groene asperges	16-20 scampi
eetlepel gehakte peterselie	2 sjalotten
3 eetlepels olijfolie	½ bouillonblokje
½ bouillonblokje	2 eetlepels boter
200 gr rijst voor risotto	1 eetlepel citroensap
1/8 liter Prosecco	1 eetlepel Mascarpone
¾ l hete groentebouillon	zout
1 theelepel dragonblaadjes	versgemalen peper
30 gr versgeraspte parmezaanse kaas	

De asperges wassen, de uiteinden afsnijden en de asperges in stukken van 4 cm lang snijden. De scampi uit de schalen halen. De sjalotten pellen en in kleine blokjes snijden.

In een pan 2 eetlepels olijfolie verhitten en de sjalotten daarin stoven tot ze glazig zijn. Het verkruimelde bouillonblokje erover strooien. De rijst toevoegen en al roerend enkele minuten laten stoven. Afwisselend Prosecco en bouillon toevoegen en deze laten inkoken. Zo doorgaan tot de rijst gaar is. De boter laten smelten en de stukken asperge daarin al dente stoven. De scampi in een andere pan kort aanbakken in de resterende olijfolie. De asperges, mascarpone, parmezaanse kaas en de gehakte dragonblaadjes door de risotto scheppen. Met zout, peper en citroensap op smaak brengen. Risotto op diepe borden met scampi serveren. Met peterselie garneren.

Limoengelei **Heerlijk fris dessert**

4 limoenen
5 blaadjes gelatine
50 gr suiker
300 ml Prosecco
50 ml. Mineraalwater
4 puddingvormpjes doorsnee 7 cm.

Boen de limoenen goed schoon, rasp 1 theelepel schil, pers er 3 uit en snijd de vierde in dunne plakjes. Week de gelatine in koud water 5 minuten. Vermeng de suiker met het limoensap, schil, de wijn en het water. Verwarm zachtjes en los de gelatine op. Zeef het mengsel. Zet de vormpjes in een bak met ijswater. Verdeel 1/3 van de gelei over de vormpjes. Laat kort opstijven en verdeel de limoenplakjes over de vormpjes. Giet de rest van de gelei er over. Laat in de koelkast enkele uren opstijven. Stort de puddinkjes en garneer eventueel met slagroom en een schijfje limoen.

Prosecco Jelly

100 gram rood fruit bv frambozen
3 blaadjes witte gelatine
50 gr suiker
400 ml Prosecco

Week de gelatine 5 minuten.
Verwarm een halve dl van de Prosecco en los de suiker er in op.
Knijp de gelatine uit en los die al roerend op in de warme wijn (niet koken).
Schenk in een kom en roer de rest van de Prosecco erdoor.
Verdeel de Jelly over 4 champagneflutes of wijnglazen.
Laat een halfuurtje opstijven en verdeel dan voorzichtig de vruchten over de glazen.
Nog zeker 2 uur op laten stijven.

Voor het opdienen eventueel slagroom lobbijg kloppen met een beetje suiker. Schep een dun laagje room op de coupes.