

Italiaanse recepten

(Astrid Veltman)

Recepten uit Italië

Verzameld, geordend en bewerkt

door

Astrid Veltman

29 mei 2003

Tenzij anders vermeld, zijn de recepten voor **vier** personen

Inhoudsopgave

Inleiding

Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti

Informatie

Gedroogde tomaten

Gedroogde tomaten in olie

Italiaanse kaas

Italiaanse vleeswaren: meer dan gewoon broodbeleg

Pasta

Welke pasta?

Italiaans menu

Gli antipasti

Aubergine uit de oven

Paddestoelensalade

Gemengde vleeswaar

Ansjovistoast

Il primo

Knoflookpasta

Il secondo

Kip met paprika

Il verdure

Spinazienestjes

L'insalata

Gemengde salade

Il dolce

Halfbevroren notenijs

Knapperige amandelkoekjes

Soepen

Koude komkommersoep met garnalen

Gazpacho Milanese

Zuppa di melone

Toscaanse soep met kerstomaatjes

Toscaanse courgettesoep met zoete aardappel en rucolapesto

Zuppa di crostacei

Gran zuppa di pasta e ceci

Minestrone alla Borghese

Tomaten-basilicumbrood

Minestrone alla Milanese

Bruschetta con pomodoro

Tomatensoep met rode en gele tomaten

Toscaanse tomatensoep

Toscaanse tomaten-broodsoep

Italiaanse groentesoep

Milanese kippensoep

Romeinse stracciatella

Soep van ui, prei en knoflook

Crema con funghi porcini

Pompoensoep

Zuppa di zucca

Zuppa Pavese I (bouillon met gepocheerd ei en kaas)

Zuppa Pavese II

Zuppa Pavese IIi

Ribollita I

Ribollita II

Bonen-balsamicosoep

Witte bonensoep met crostini

Fasolatha (witte bonensoep)

Minestra di pasta e fagioli

Rijstsoep

Ravioli in bouillon

Soep van kikkererwten

Vissoep van zoetwatervissen

Italiaanse mosselsoep met pestosaus en basilicum

Triëster vissoep (Brodetta alla Triestina)

Hapjes, salades, voor- en tussengerechten

Schiacciata

Bruschetta

Vijf-minuten Bruschetta

Bruschetta

Bruschetta met paprikasalade en mozzarella

Italiaans roerei

Italiaanse bol

Italiaanse bol met tarwe-roerei

Crostini

Snelle crostini

Crostini di fegtini (toastjes met kippenlevers

Crostini met kippenleverpastei

Crostini met kaas en paddestoelen

Crostini met tomaat en basilicum

Prikkers met gehaktballetjes

Italiaans brood

Italiaanse baksandwich

Gevuld ciabattabrood

Crespelle

Antipasti-bordje

Antipasti I

Gemarineerde courgette I

Gevulde paddestoelen

Gebakken gepaneerde uien

Paprikasalade

Gemarineerde courgette II

Antipasti II

Courgetteplakjes met gedroogde tomaat

Gesmoorde paprika met ansjovis

Toscaanse soesjes

Gevulde pestotomaatjes

Italiaanse gevulde eieren

Caprese I

Caprese II

Gemarineerde champignons in balsamico en tijm

Worstsoorten met gemarineerde tomaat en prosciutto crudo

Vijgen, prosciutto en roomkaas

Pomodorini al forno

Prosciutto crudo al forno

Pane con noci met kruidige kippenlevertjesmousse

Focaccia al rosmarino

Focaccia met zeezout en Parmezaanse kaas

Panini con funghi crudi

Focaccine del giardiniere

Mosselhapje alla Carbonara

Pesto-mosselhapje

Cozze (Mosselen op z'n Venetiaans)

Mosselen in witte wijn uit Apulië

Pollo tonnato

Zalmmousse

Groente met ansjovisdipsaus

Paprika met ansjovis

Omelet met basilicum en kaas

Italiaanse ossenhaas

Carpaccio van rosbief

Carpaccio

Carpaccio

Carpaccio-dressing

Carpaccio

Rum-carpaccio

Carpaccio met Parmezaanse kaas

Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Carpaccio van lamsrollade

Carpaccio van kalfsbiefstuk

Carpaccio 'Le Logge'

Zalmcarpaccio

Carpaccio met zalm

Carpaccio van tonijn met olijven

Opgerolde carpaccio met rode pesto

Lamscarpaccio

Salade van rauwe biefstuk

Rettichcarpaccio

Gevulde artisjokken

Groene salade

Salade van gekookte venkel

Vissalade alla Napolitana

Rucola-uiensalade

Salade van prosciutto met balsamicoazijn

Insalata di salami e pomodori (salade van tomaat en salami)

Toscaanse broodsalade I

Toscaanse broodsalade II

Pinzimonio

Gemarineerde paprikasalade

Italiaanse salade

Tomatensalade van Capri

Gemengde salade met een dressing uit Umbri

Groene salade met ansjovisdressing)

Pastasalade

Pastasalade met tonijnsaus

Pastasalade met pastrami

Pastasalade met gorgonzola en gedroogde tomatendressing

Salade met gedroogde tomaten

Salade van vlindermacaroni

Italiaanse rijstsalade

Rijstsalade met garnalen

Napolitaanse salade met avocado

Italiaanse aardappelsalade

Aardappelsalade met pesto

Italiaanse maaltijdsalade

Aardappelsalade met tonijn

Witte bonensalade met geroosterde aubergines en courgettes

Salade van witte bonen met artisjokken

Witte bonensalade met tonijn

Venkelsalade

Salade van rauwe champignons

Tomatensalade

Risotto I

Risotto II

Risotto rosso

Blinde vinken op italiaanse wijze met risotto

Risotto met saffraan

Risotto alla Genovese

Risotto met boschampignons en courgette

Saffraanrisotto met erwtjes

Saffraanrisotto met mosselen

Gebakken rijst met Parmaham

Risi e bisi

Risotto con frutti di mare

Risotto arrosto

Risotto alla Milanese

Fagottini con Basilico, Ricotta e salmone con Salsa ai Quattro Formaggi

Cappelletti con Prosciutto Crudo e Pesto alla Genovese

Canestrini di tagliolini

Tagliatelle con verdure verdi

Spaghetti met knapperige bacon

Lasagne con mozzarella e erbe estive

Antipasto mortadella

Toscaanse omelet

Italiaanse omelet met sardines

Florentijns ei

Frittata di zucchini

Mediterrane polentafrittata

Frittata campagnola (omelet van het land)

Italiaanse gehakttaartjes

Italiaanse balletjes

Cipolle ripiene al peccorino

Aspergesalade en pesto-aardappelen uit Piemonte

Asperges uit Parma

Kardoenbeignets en aïoli met Parmezaanse kaas en kappertjes

Pizza

Basisrecept pizzadeeg

Calzoni alle zucchine

Calzones met prei en katenspek

Pizza al prosciutto

Rotoli alla Napoletana

Bicchierini capricciosi

Tartelletti di pizza

Pizza dell'orto

Tomatensaus

Pizza

Pizza Marguerita

Pizza Romana

Pizza gorgonzola

Liguriaanse Pizza of Sardenara

Pizza met spinazie en mozzarella

Snelklaar-pizza met champignons

Paprika-Merguez pizza

Pizza alla Romana

Chausson á la napolitaine

Aardappelschotel uit Napels

Rode-uienbrood

Pizza met kruiden

Pizza-plaatkoek met mozzarella

Pizza met gorgonzola en champigons

Basisrecept pizzabodem

Pizza met tonijn en paprika

Pizza met salami en ansjovis

Pizza met gemengde groenten

Pizza met ham en fruit

Kaaspizza met champignons en rode ui

Pizza alla Putaniesca

Pizza met tomaten, mozzarella en kaas

Pizza Marguerita

Eenvoudige pizza met zout en knoflook

Pizza met aubergine en geitenkaas

Courgettepizza met feta

Gerechten met pasta

Pasta maken

Lasagne

Lasagnetaart

Lasagne al forno

Lasagne alla Naviglia

Lasagne met kip, oesterzwammen en sinaasappel

Spinazie-lasagne met basilicum

Lasagne Siciliana

Ravioli met bospaddestoelen in paddestoelenbouillon

Ravioli-ovenschotel met spinazie

Deeglapjes met ricottavulling

Macaroni met kaas

Pasta con zucchine

Pasta met broccoli uit Sicilië

Fusilli met rucolapesto

Tagliolini alla carbonara

Gevulde cannelloni op coulis van tomaten

Pasta Italiana

Pasta met pesto

Pasta met zure room en geitekaas

Hartig kalfsvlees met pasta

Italiaanse pastapan

Pasta alla Carbonara

Kalfsvlees met groene pasta

Pummarola

Penne rigate met knoflook en eiergratin

Penne met poelet en spekjes

Pasta met ham au gratin

Spiraaltjes met groene asperges en bospaddestoelen

Pasta met gesmoorde groenten

Spaghettini

Spaghettini met gehakt en schapekaas

Romeinse spaghetti met wilde spinazie

Spaghetti alla Carbonara I

SpagHetti alla Carbonara II

Spaghetti alla Carbonara III

Spaghetti met Parmaham

Spaghetti met vleessaus

Spinaziecannelloni met gyros

Tagliatelle Al Brandy

Tagliatelle con Funghi

Tagliatelle alla Paesana

Tagliatelle met gorgonzolasaus en peer

Tagliatelle con prosciutto di Parma e panna

Romige groene tagliatelle met ui-champignonsaus

Tortelloni Ricotta e Spinaci con Salsa ai Gamberetti

Tortelloni Verdi al Formaggio di Campagna

Tortelli con Funghi Porcini

Fagottini con pesto e verdure

Fettucine Verdi di mare

Gegratineerde sedanini met spinazie

Vleesgerechten

Italiaanse kalfsgehaktrol met veldsla

Gehaktballen met pesto en zonnebloempitten

Milanese vleesballetjes

Ragu di carne alla Bolognese

Pasticcio

Pasticcio di tortellini alla Bolognese

Brasato di manzo alla giardiniera

Gesmoord rundvlees op Italiaanse wijze

Bistecca Alpina

Runderribstuk uit Florence

Florentijnse biefstuk

Napolitaanse runderlappen)Costa di Manzo alla Pizzaiola)

Stoofpotje met gorgonzola

Brasato al Barolo

Vitello del Giardiniere

Italiaanse worst met tomaten en uien

Medaglioni ai funghi

Gebakken kalfslever op z'n Milanees

Scaloppine di vitello al Marsala

Saltimbocca

Saltimbocca alla Romana I

Saltimbocca alla romana met saffraanrijst

Saltimbocca alla Romana III

Saltimbocca alla Romana III

Kalfslever volgens milanees recept

Kalfsfricandeau met pasta

Italiaanse salade

Ossobuco I

Ossobuco II

Ossobuco III

Ossobuco alla milanese

Ossobuco met wilde paddestoelen en rijst

Kalfsschenkel alla Angelo Paracucchi

Kalfsschenkel met noedels en tomaten

Lasagne van kalfsvlees op z'n Valdaora's

Italiaanse kalfskoteletten

Gestoofde kalfslappen met salie

Kalfsoesters met marsala

Geroosterde lamsbout

Lamsbout met basilicum, rozemarijn en knoflook

Lamsvlees op de wijze van de jagersvrouw

Maiale

Medaglioni di maiale, salsa di capperi e panna

Costine di maiale con ceci (spareribs met kikkererwten)

Gestoofde varkenslapjes met paddestoelen

Varkensfiletlapjes alla mozzarella

Varkenskarbonades met marsala

Gevogelte en wild

Italiaans haantje

Kip cacciatore (jagerskip)

Citroenkip met pasta

Gebakken kipfilet met citroen

Kiplasagne met broccoli

Risotto met kippenlevertjes en olijven

Risotto met gemberkip en asperges

Strikjeskrans met kip en vleesballetjes

Italiaanse kipschotel

Pollo con Funghi

Cappone lesso con salsa rossa picante

Pollo al balsamico

Gegrillde braadkuikens

Toscaanse kippenpoten I

Toscaanse kippenpoten II

Picatta alla Milanese

Kalkoenlapje met Marsalasaus

Kalkoen Piccata

Italiaanse rijstschotel

Kalkoen Scaloppini

Ratatouille cannelloni met kalkoen

Duif met leversaus

Polenta

Konijn met wijn en kruiden

Coniglio all'ischitana

Vis en schaaldieren

Gevulde inktvis

Stoofschotel van inktvis en aardappelen

Inktvis in tomatensaus

Calamari in zimino

Risotto met inktvis en bonen

Zwarte risotto

Visrisotto

Risotto met zeebanket en pestosaus

Romige pestosaus

Vitello Tonnato I

Vitello Tonnato II

Vitello Tonnato III

Vitello Tonnato met sperziebonensalade en kruidige broodrepen

Vitello tonnato IV

Tonno al salmoriglio

Arape a la marinera

Siciliaanse sardientjes

Napels brood

Capellini met mosselen en prei in een groene kruidensaus

Tagliatelle met gebakken mosseltjes

Risotto met mosselen en saffraan

Risotto met mosselen

Italiaanse mosselen uit de oven

Leeza Gibbon's Scampi Linguine

Pasta met kruiden, citroen en scampisaus

Pasta met scampi en groenten

Casserole van engelenhaarpasta met scampi's

Engelenhaarpasta met reuzegarnalen

Scampi alla Carlina

Scampi's met groene noedels

Lasagne met zeevruchtjes

Forel in tomatensaus

Rog met rode peperolie en mergpompoen-spaghetti

Tong met artisjokken

Pesce alla Genovese

Scholfilet alla Putaniesca

Zalm met groene saus en rucola

Gebakken makreel met rozemarijn

Makreel uit Apulië

Ovenschotel van kabeljauw en aardappelen

Gemarineerde rode poon

Rode poon met tomatensaus

Visschotel alla Napolitana

Gevulde karper met venkelsaus

Diverse

Kaasfondue van Italiaanse kaas

Italiaanse kaasfondue

Gnocchi alla Romana

Canederli Tirolesi

Pesto

Basisrecept

Pesto

Pesto van gedroogde tomaten

Pesto-vinaigrette

Pestosaus

Pesto Genovese

Pesto Provençale

Korianderpesto

Peterselie-dragonpesto

Tomaten-spinaziepesto

Pesto Alla Genovese

Pestonade

Pizzaiolisaus

Basilicummayonaise

Salsa con aglio

Salsa verde (groene saus)

Gremolata

Aardappelen, groenten en peulvruchten

Gatto

Aardappelgnocchi

Gnocchi di patate, Bistecca alla Pizzaiola

Patate con i Bomboloni

Aardappelgnocchi met gorgonzolasaus

Aardappelgnocci met tomatensaus

Gegratineerde aardappelen in witte wijn

Italiaanse groentetaartjes

Italiaanse kikkererwten

Toscaanse groenteschotel

Toscaanse groente-tagliatelle

Mini-flan di verdure

Aubergine-lasagne met pomodori

Tomatensaus

Melanzana Siciliana

Finocchi Gratinati (gegratineerde venkel)

Natte polenta met cavolo nero

Gefrituurde Cavoletti di Bruxelles

Cavolo alla romana

Siciliaanse caponata

Italiaanse bonenschotel met hazelnoten

Italiaanse bonenpasta

Toscaanse witte bonenschotel

Goulash di fagioli (witte bonengoulash)

Gesmoorde tuinbonen 'Italienne'

Linzenschotel met pittige worstjes

Linzen met Italaanse worst

Geroosterde aubergine met pesto

Zucchine ripiene

Zoetzure aubergines

Champignons uit de oven

Gegratineerde groene asperges

Spinaziegnocchi I

Spinaziegnocchi II

Gnocchi met spinazie en ricotta

Gestoofde broccoli met rode wijn en ansjovis

Gevulde uien

Funghi trifolati

Peperonata

Peperonata II

Spinazierolletjes

Funghi misti in umido

Zuurzoete wortelen (carote in salsa agrodolce)

Toscaanse ovenschotel

Brood

Ciabatta I

Ciabatta II

Ciabatta III

Ciabatta IV

Gegrilde ciabatta

Italiaans brood met rozemarijn

Nagerechten en gebak

Ricotta-meloentaart

Frittellini

Biscuitrol met mascarpone-aardbeienvulling

In de oven gebakken appels

Biscotti di Prato

Marsala-roomtaart

Italiaanse koekjes

Amaretti

Florentines

Italiaanse mascarpone-fruittaartjes

Panforte

Siciliaanse cassatataart

Cappuccino-cake

Crostata di fragole (aardbeientaart)

Bocca di Donna (luchtige chocoladetaart)

Toscaanse citroentaart

Romeins paasbrood

Italiaanse kruidkoek

Venetiaanse paasbroodjeskrans

Cantuccini

Koffie-roomdessert

Witte verrassing

Macedonia di frutta con maraschino (fruitsalade)

Zuppa Inglese I

Zuppa Inglese II

Budino alle fragole

Vla met marsala

Dolce Amore

Zabaglione

Schuimige wijncrème (zabaglione of sabayon)

Koffie-zabaglione

Luchtig marsala-ijs

Mascarpone met kersen in chocolade

Pere al mascarpone

Perenbavarois

Mediterraans vruchtensoepje

Albicocca con Ricotta

Meloenbavarois met een kiwi- en ananassaus

Kaasbavarois

Gevulde perziken

Kersen met rode wijn

Perzikenijs (Gelato alle pesche)

Tiramisu I

Tiramisu II

Tiramisu III

Tiramisu IV

Tiramisu V

Tiramisu VI

Dessert met lange vingers en room

Bianconeve

Perziken in Marsala met mascarponeroom

Amandelpeer met Zabaglione

Italiaanse Sabayon

Fruitspiezen met Parmaham

Soufflé ai frutti di bosco con panna

Zoete gnocchi

Panna cotta I (gekookte room)

Pulpa di fragoli (aardbeienpuree)

Panna cotta II

Panna Cotta III

Panna cotta IV

Panna cotta con salsa fragola

Gelato affogato al cafe

Gelato con salsa cappuccino

Zabaglione-ijs

Tiramisu softijs

Aardbeienwaterijs

Citroenwaterijs

Aardbeien en meloenbolletjes in honing-citroensaus en cantuccini

Torrone di cioccolato (Chocoladenoga)

Inleiding

Voor Italianen is de maaltijd een belangrijk moment van de dag. Ze nemen er graag de tijd voor.
Tweemaal per dag wordt er warm gegeten, waarbij het accent op de middagmaaltijd ligt. Klokslag 1 uur schuift heel Italië aan tafel en wordt het stil

op straat.
Waar het Italianen bij een maaltijd vooral om gaat is zoveel mogelijk verschillende smaken op de tong te krijgen, maar altijd apart van elkaar. Daartoe rafelen ze de maaltijd uiteen in verschillende gangen.
Niet zozeer in een licht voorgerecht en een zwaarder hoofdgerecht, maar in gerechten die alle even belangrijk zijn en elk een eigen karakter hebben.
Omdat ze na elkaar worden gegeten, spreken Italianen van een eerste gerecht (primo piatto) en een tweede gerecht (secondo piatto). Daaraan vooraf gaan de antipasti, kleine hapjes van allerlei lekkere zaken die de eetlust niet stillen maar juist opwekken. En voor de smulpapen is er nog een contorno, een eenvoudig groentegerecht dat soms tegelijkertijd met het tweede gerecht wordt geserveerd, maar altijd van een apart bordje wordt gegeten. Italianen houden van zuivere smaken en brengen nooit twee gerechten bijeen op hetzelfde bord.
Daarna komt er wat kaas (formaggio) of fruit (frutta) of beide. Op zon- en feestdagen komen er na de kaas en voor het fruit nog zoetigheden op tafel die met dolci worden aangeduid.
Tot besluit is er nog dat piepkleine kopje gloeiendhete espresso - niet meer dan twee slokken. Daarbij drinkt men graag een digestivo, een verfijnde kruidenbitter om de maag te verlichten.

De gangen in Italië, met elk zijn heerlijkheden zijn als volgt onder te verdelen:

- Antipasti
- Primi piatti
- Secondi piatti
- Dolci

Antipasti

Antipasti kunnen variëren van een geroosterd stukje brood, besmeerd met bijvoorbeeld kippenleverpâté tot plakken rauwe ham, salami of andere Italiaanse vleeswaren, gestoofde artisjokken, een puntje koude omelet, geroosterde tomaten of uien, gemarineerde visjes, een schaaltje met gedopte, rauwe tuinboontjes die, voor ze de mond ingaan, nog even in olijfolie, vermengd met veel zwarte peper, worden gedipt.
Antipasti zijn er om van te peuzelen: even proeven van al die verschillende en verrukkelijke smaken.

Deze kleine eetlustopwekkende hapjes worden altijd tezamen op tafel gezet, zodat eenieder er hapsnap van kan nemen.

Primi piatti

Zijn er verse garnalen, tapijtschelpjes of (bos)paddestoelen, dan gaan die door de pasta of de risotto. En ziet de spinazie of de broccoli er mooi uit, dan wordt die in een primo piatto ('eerste gang') verwerkt. Italianen houden van verse ingrediënten en willen de smaak daarvan zo puur mogelijk proeven.
's Avonds beginnen Italianen de maaltijd vaak met een bordje bouillon met (gevulde) deegwaren of met een puntje warme pizza of groentetaart. Dikke soepen met brood, bonen en/of allerlei groenten zijn vooral 's winters gewild.
En dan hebben we het nog niet gehad over die heerlijke knoedels van aardappels, maïsmeel of tarwemeel die worden gegeten met gesmolten boter en salie, of met een kaas- of tomatensaus.

's Middags is de eerste gang van de maaltijd (na de antipasti) meestal pasta of risotto. Welke saus met de pasta wordt gegeten of met welke neveningrediënten de risotto wordt opgeluisterd, wordt vooral ingegeven door het seizoen.

Secondi piatti

Het tweede gerecht van de Italiaanse maaltijd bestaat uit vis, vlees, gevogelte of wild.
De keuze en bereidingswijze daarvan worden mede bepaald door wat de eerste gang behelsde. Was de primi aan de 'zware' kant, dan volgt er een lichter hoofdgerecht en andersom.

Informatie

In plaats van verse kruiden
Wilt u verse kruiden in de receptuur vervangen door gedroogde of diepvrieskruiden, dan kunt u in plaats van 1 takje verse kruiden 1 theelepel

gedroogde, 1/4 theelepel in poedervorm of 1 eetlepel diepvrieskruiden gebruiken.

Als u in de receptuur 1 eet- of theelepel van een bepaald ingrediënt tegenkomt, worden afgestreken lepels bedoeld. De inhoud van 1 theelepel is 3 milliliter, 1 eetlepel is 5 theelepels (15 ml) en 1 deciliter is ± 7 eetlepels (100 ml).

Over olijfolie
In het hart van Toscane wordt de Carapelli Olio extra vergine, al 100 jaar elk seizoen weer, gemaakt van de eerste koude persing van de beste geselecteerde olijven.
Dat maakt dat deze olijfolie een heel verfijnde smaak geeft aan salades, dressings, marinades en pasta's.

Balsamicoazijn uit modena
Balsamicoazijn is een wijnazijn die beroemd is tot ver buiten de grenzen van Italië. Hoe deze wijnazijn aan zijn verfijnde smaak komt, is nog altijd een mysterie, want de makers ervan houden hun receptuur zorgvuldig geheim.
Balsamicoazijn mag alleen worden gemaakt in Modena, een streek in het noorden van Italië. Daar groeien ook de druiven waar Lambrusco van wordt gemaakt, de bekende Italiaanse wijn die de basis vormt voor balsamicoazijn.
Deze wijn wordt jarenlang gerijpt in houten vaten van verschillende houtsoorten.
Balsamicoazijn leent zich uitstekend voor het marineren van vlees en wild of als basis voor een saladedressing.

basilicum
Basilicum is een frisgeurend kruid met een krachtige, beetje bittere smaak.
In de Italiaanse keuken is basilicum heel populair. Het ontbreekt in geen enkel gerecht waar tomaat inzit en vormt bijvoorbeeld een belangrijk bestanddeel van pesto. Deze traditionele Italiaanse saus wordt verder bereid met olijfolie, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en knoflook.
Gedroogde basilicum is iets minder uitgesproken van smaak. Voeg het kruid (zowel de verse als de gedroogde versie) bij warme gerechten pas na het koken toe om optimaal van de smaak te profiteren.

Risotto-rijst is afkomstig uit Noord-Italië. Deze korte dikke rijstkorrels nemen veel vocht op, waardoor een heerlijk smeuïg gerecht ontstaat. Volgens het klassieke recept wordt risotto gegeten met Parmezaanse kaas. Natuurlijk kunnen er allerlei andere ingrediënten aan worden toegevoegd.

Gedroogde tomaten

Gebruik bij voorkeur pomodori-om-te-drogen, ook bekend als pomodori a peruccia.
Dit zijn tomaten met stevig vruchtvlees en weinig vochtr.
Maar probeer het ook eens met kerstomaatjes. Die zijn klein, drogen gemakkelijker en hebben meer smaak dan een gewone tomaat.
De tomaten worden met schil gedroogd.
Was de tomaten, snijd ze doormidden of in vieren, bestrooi ze met wat fijn zeezout en leg ze met het velletje naar beneden op het rooster of op een bakplaat in de op 100°C voorverwarmde oven (de tomaten mogen elkaar niet raken).
Laat de ovendeur open en laat de tomaten zo staan tot ze zijn gekrompen en droog aanvoelen, maar ze moeten wel wat soepel blijven (dit proces kan wel 12 uur duren). Schuif de tomaten nu en dan een beetje heen en weer.
Zet, als de tomaten leerachtig aanvoelen, de oven uit en laat ze afkoelen.
U kunt de gedroogde tomaten onbeperkt bewaren.
Bewaar ze in een pot goede olijfolie samen met verse kruiden, zoals oregano, basilicum etc. en 1-2 teentjes knoflook.
Leg de gedroogde tomaten voor het gebruik even in matig warm water.
Dit water kunt u dan vervolgens weer gebruiken om soep mee te trekken.

Gedroogde tomaten in olie

2 kg vlezige, rijpe tomaten
zeezout
1 bosje verse kruiden, zoals basilicum, tijm, marjolein en wat rozemarijn
1 laurierblad of 2-3 takjes gedroogde oregano
4-5 teentjes knoflook
olijfolie

Verwarm oven voor op de laagste stand.
Bedek de bodem van de oven met folie om hem tegen het vrijkomende tomatenvocht te beschermen.
Halveer de tomaten in de lengte en schep de zaadjes eruit.
Zet iedere uitgeholde tomaat met de open kant naar beneden op een dubbele laag

keukenpapier.
Bestrooi de tomaathelften lichtjes met zout, zet ze weer met de open kant naar beneden op een ovenrooster en laat voldoende ruimte tussen de tomaten.
Zet het rooster met de tomaten in de oven en laat de ovendeur op een kiertje staan (pollepel ertussen), zodat de tomaten niet gaan koken, maar uitdrogen.
Laat ze zo 6-12 uur zachtjes drogen (al naargelang het formaat en de oventemperatuur) tot ze tomaten droog, maar nog een beetje vlezig aanvoelen (ze mogen niet perkamentachtig worden).
Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.
Doe de tomaten in schoongemaakte, droge inmaakpotten, voeg de kruiden en eventueel knolfook toe, overgiet ze volledig met olijfolie en sluit de pot.
Bewaar de tomaten 2-4 weken op een koele, donkere, droge plaats voor u de inmaak gebruikt.

Italiaanse kaas

Van romig zacht naar vol en pittig. De keuze in Italiaanse kaassoorten is zeer divers. Om puur van te genieten met een mooi glas Italiaanse wijn. Maar ook verwerkt in talloze gerechten komen de smaken uitstekend tot hun recht.

Parmezaanse kaas
Deze harde kaas, gemaakt van koemelk is minimaal 2 jaar gerijpt en heeft daardoor een kenmerkende volle smaak en een delicaat aroma.
Puur (gedoopt in een scheutje balsamicoazijn!), grof geraspt of in spaanders geschaafd over een Italiaans pastagerecht of een salade komt de smaak het beste tot zijn recht.

Gorgonzola
De blauwaderkaas gorgonzola wordt gemaakt in de streken Lombardije en Piemonte. Aan het begin van het bereidingsproces wordt aan deze koemelkse kaas groene edelschimmel toegevoegd. Wanneer de kaas rijp genoeg is, worden er gaatjes in geprikt om zuurstof door te laten. Zo kan de schimmel groeien en ontstaan de zo bekende blauwgroene schimmeladertjes. Gorgonzola smaakt lekker in een kaassaus bij tortellini of spaghetti en is natuurlijk onmisbaar op een pizza quattro formaggi (pizza met vier Italiaanse kazen).

Mascarpone

Mascarpone is een van room gemaakte verse koemelkse kaas. Deze kaas is dan ook zo romig van smaak dat hij in de keuken vaak in plaats van opgeklopte slagroom of verse roomkaas wordt gebruikt. In Italië wordt deze kaas met suiker vaak als nagerecht gegeten. Maar mascarpone smaakt ook heerlijk in hartige gerechten.

Magor
Laagjes gorgonzola en laagjes mascarpone vormen samen magor of gormas. Hij is romig en mild van smaak. Lekker op ciabatta of in een salade. Maar u kunt deze kaas ook prima op laag vuur smelten en gebruiken als saus over uw pasta.

Mozzarella
Oorspronkelijk werd van de melk van de buffels uit Campania en Latium de verse kaas mozzarella gemaakt. Tegenwoordig gebruikt men hiervoor ook gewone melk. Het bolletje mozzarella heeft een zachte, lichtzure smaak. Deze kaas smelt heel gemakkelijk en is daarom een prima basis voor bijvoorbeeld pizza's. Maar mozzarella is ook lekker in een tomatensalade.

Ricotta
Ricotta is een kruimelige verse kaas die in veel regio's in Italië van wei wordt gemaakt. De kaas heeft een zachtzure melksmaak. Ricotta wordt in Italië veel in nagerechten gebruikt, maar is ook in een hartige taart heel smakelijk. De ricotta van Albert Heijn wordt van koemelk gemaakt; er is ook
ricotta van schapenmelk.

Grana pardano
De harde kaas van koemelk gemaakt, grana pardano, is afkomstig uit Noord-Italië. Door zijn pittige smaak en heerlijke aroma past deze kaas uitstekend op een kaasplank. Verder is grana pardano een veelgebruikte raspkaas.

Pecorino Romano
Pecorino Romano is een harde kaas van schapenmelk en afkomstig uit Midden- en Zuid-Italië. Deze kaas heeft een kenmerkende hartige smaak en heeft hetzelfde gebruik als Parmezaanse kaas.

Taleggio
De zachte koemelkse kaas taleggio is lichtzuur van smaak en heeft een rossige, zachte korst. Taleggio is bijzonder smakelijk in een pizza calzone (dubbelgeklapte pizza), maar is ook lekker op een kaasplankje.

Italiaanse vleeswaren: meer dan gewoon broodbeleg

Italiaanse vleeswaren zijn op allerlei manieren en in veel gerechten te gebruiken.

Pastrami
Zo heet deze superdun gesneden vleeswaar. Pastrami smaakt heerlijk op een (tomaten)pizza.

Salami Ventricina
Salami Ventricina is een originele Italiaanse gedroogde worstsoort met veel paprika. Lekker bij een mooie droge witte wijn, maar ook als onderdeel van een antipasti een smakelijke worst.

Cacciatori
Een echte 'borrelworst' is de Italiaanse Cacciatori. Voorzien van pittige kruiden, met een lekker smeuïge smaak.

Salami Milano
Voor wie van knoflook houdt, is de Salami Milano een perfecte vleeswaar. Het is een fijne, op natuurlijke wijze gedroogde Italiaanse worstsoort met pittige kruiden. Een prima onderdeel van een uitgebreide antipasti.

Mortadella
Eén van de bekendere Italiaanse vleeswarensoorten is Mortadella, een originele Italiaanse boterhamworst met specifieke kruiden en knoflook. Lekker als voorgerecht met kleine augurkjes en een stuk knapperige ciabatta, maar ook een prima beleg voor de pizza.

Prosciutto crudo
Een klassieker onder de Italiaanse vleeswarensoorten: Parmaham.
Deze ham wordt gedurende acht maanden gerijpt en gedroogd in de streek Parma.
Mede door het gebruik van zeezout en Italiaanse kruiden een ware delicatesse.

Spianata Romana
Spianata Romana is een in de Toscaanse lucht gerijpte salami van mager varkensvlees. Lekker op bijvoorbeeld pizza.

Prosciutto Rustichello
Deze verfijnde ham wordt eerst behandeld met een milde kruidenpekel en daarna, omhuld en gevuld met kruiden, in de oven gegaard. Resultaat: een zeer aromatische smaak. Heerlijk als antipasti, of om zo uit het vuistje te eten.

Pasta

Gedroogde pasta is lekker makkelijk. Verse pasta smaakt veel verfijnder en heeft genoeg aan een subtiel sausje. Keus te over!

Pasta, al eeuwenlang het belangrijkste onderdeel van de warme maaltijd in Italië, is de laatste jaren ook uit onze eigen keuken niet meer weg te denken. De keus wordt steeds groter; van lange slierten en schelpjes tot strikjes, buisjes, vellen en pastapakketjes die met vlees of kaas zijn gevuld.
Pasta wordt gemaakt van tarwemeel. De beste pasta bestaat alleen uit durum tarwe ('semolina di grano duro'): een harde tarwesoort met een hoog gehalte aan eiwit en gluten en relatief weinig zetmeel. Gluten zorgen ervoor dat de pasta na het koken stevig blijft en minder snel aan elkaar kleeft. Ook wordt er pasta gemaakt van meel van zachte tarwe, combinaties
van durum en zachte tarwe, boekweitmeel, rijstmeel en soms maïsmeel.

Verse en gedroogde pasta
Gedroogde pasta kunt u op een droge, donkere plek maandenlang tot wel een jaar bewaren. Verse pasta smaakt veel verfijnder, maar is beperkt houdbaar: slechts 1-2 dagen in de koelkast.
Zelf verse pasta maken is lekker en makkelijk, al is het uitrollen van het deeg een secuur werkje. Het recept staat hieronder.

Basisrecept verse pasta
(voor vier personen)

300 gr harde tarwebloem
een snufje zout
3 losgeklopte eieren
1-2 eetlepels olijfolie
een beetje koud water

Strooi de tarwebloem en het zout als een bergje op het werkvlak en maak er een kuiltje in.
Voeg de losgeklopte eieren, de olijfolie en wat water toe en meng tot het deeg wat aan elkaar kleeft.
Voeg zo nodig nog wat water toe.
Kneed het deeg tot het soepel en elastisch is en laat het daarna afgedekt op kamertemperatuur ± 30 minuten rusten.
Verdeel het deeg in 4 porties, strooi wat bloem op het werkvlak en rol het deeg dun uit (of gebruik een pastamachine).
Bestrooi het uitgerolde deeg dun met bloem en snijd er brede repen (tagliatelle) uit.

Perfecte pasta koken

Pasta koken is niet moeilijk, het bereiden van perfecte pasta is een kunst. Enkele tips:
- Kook de pasta in een ruime pan en neem 1 liter water per 100 g pasta.
- Zorg ervoor dat het water aan de kook blijft maar niet overkookt.
- Kook de pasta 'al dente', ofwel zacht met een beet. Proef een minuut voor de aangegeven kooktijd een stukje, of plet wat pasta tussen duim en wijsvinger; als het netjes 'breekt' is het gaar.
- Laat de pasta na het koken goed uitlekken in een zeef. Afspoelen met koud water is voor pastasoorten van harde tarwe niet nodig.
- Kooktijd verse pasta: 2-3 minuten; gevulde pasta: 5-10 minuten; gedroogde pasta: 8-12 minuten.
- Voorkom, dat de pasta bij het uitlekken te veel afkoelt, want dan gaat een deel van de smaak verloren.
- Schep de uitgelekte pasta, om te voorkomen dat die gaat plakken, direct door de saus of schud er een beetje olijfolie of boter door.

'Slanke' pastasaus

Pasta maakt niet dik; het zijn de sauzen die voor extra pondjes zorgen, net als de jus bij de aardappelen.
Tips voor een pastasaus met minder kilocalorieën:
- Maak een saus op basis van groenten en kruiden in plaats van een roomsaus.
- Gebruik magere of halfvolle melk en geen room voor de bechamelsaus in lasagne.
- Bestrooi het gerecht met magere kaas of 30+ kaas in plaats van volvette kaas.

- Gebruik minder vlees of neem mager gevogelte.

Tip: Olijfolie door de saus
Gebruik voor de pastasaus liever olijfolie dan boter. Olijfolie is rijk aan onverzadigde vetzuren en is daardoor gezonder dan boter (rijk aan verzadigde vetzuren). Olijfolie en boter bevatten evenveel vet.

Welke pasta?

Fijne sauzen met vlees of vis gaan goed samen met stevige, korte pastasoorten. Tomatensauzen combineren goed met lange, dunne pastasoorten en met kleine, geribbelde pastavormen.
Sauzen op basis van room passen goed bij kleine, tere pastavormen, zoals strikjespasta.
Sauzen op basis van room of boter en vleessauzen zijn heel lekker bij tagliatelle.

Eierpasta

Pasta waaraan tijdens de bereiding eieren zijn toegevoegd, smaakt naar meer: zachter, voller, rijker en verfijnder. Gebruik liefst een lichte, subtiele saus of serveer de pasta met alleen een scheutje fijne olijfolie en pesto, eventueel met wat geroosterde pijnboompitten erbij.

Groene pasta

Als natuurlijke kleurstof voor groene pasta wordt meestal gekookte en fijngesneden spinazie gebruikt, gehakte groene kruiden of snijbiet. Het groene kleurtje verandert niets aan de voedingswaarde. U kunt zelf groene pasta maken met het basisrecept van verse pasta. Voeg 2-3 eetlepels spinazie en 1-1,5 eetlepel olijfolie toe en meng geen water door het deeg.
Groene pasta smaakt heerlijk met vis.

Rode pasta

Rode pasta is 'gewone' pasta met als kleurstof tomatenpuree, tomatensap, rode biet, gedroogde tomaat of rode peper. Deze groenten geven de pasta niet alleen een mooie kleur maar ook een lichte tomaten- of pepersmaak. Aan de voedingswaarde verandert niets. Wilt u zelf rode pasta maken? Voeg aan het

basisrecept van verse pasta 2-3 eetlepels tomatenpuree en 1-1,5 eetlepel olijfolie toe en doe geen water bij het deeg.
Rode pasta smaakt lekker puur met wat rode pesto en Parmezaanse kaas erbij.

En nog meer kleuren...

Andere kleurvariaties zijn:
- zwarte pasta (met inktvisinkt)
- knoflookpasta (met knoflook en verse kruiden)
- gele pasta (met saffraan of geelwortel)
- bruine pasta (met wilde paddestoelen of cacao; heerlijk in zoete gerechten).
Om pasta te kleuren worden in plaats van natuurlijke stoffen soms ook kleurstoffen uit de voedingsmiddelenindustrie gebruikt.

Gevulde pasta

Tortellini en ravioli zijn pakketjes pasta met een vulling van bijvoorbeeld kaas, vlees, paddestoelen of pesto. Ze worden met inhoud en al gekookt. Verse gevulde pasta is veel lekkerder dan gedroogde. U vindt deze pasta in het koelvak van de supermarkt.
Tortellini zijn behoorlijk machtig. Serveer ze daarom met een lichte saus (bijvoorbeeld een paddestoelen- of spinaziesaus) of serveer per persoon 5-7 tortellini in een pittige groentebouillon.
Ravioli zijn vierkante deegkussentjes met eveneens een lekkere vulling. Ook hiervoor geldt: serveren met een subtiele saus of als (klein) voorgerecht.

Penne rigate

Deze geribbelde, buisvormige pasta met schuin afgesneden uiteinden heeft als prettige eigenschap dat de ribbels de saus goed vasthouden. Lekker met tomatensaus met tonijn, zwarte olijven en verse basilicum.

Volkoren- en meergranenpasta

In Italië zult u deze pastasoorten niet snel vinden. Toch zijn ze - uit gezondheidsoogpunt - een niet te verwaarlozen soort.
Bij het bereiden van volkorenpasta wordt volkoren tarwemeel gebruikt. Bij meergranenpasta is dat een mengsel van tarwe-, haver-, rogge- en maïsmeel.
Volkoren- en meergranenpasta zijn rijk aan vitamines van het B-complex. Verder bevatten ze fosfor, ijzer, magnesium, zink en koper.

Door de eigen smaak vraagt deze pasta om kruidige of pittige (groente)sauzen.

Italiaans menu

Gli antipasti zijn kleine smakelijke gerechtjes, die bedoeld zijn om de eetlust op te wekken. U kunt ze serveren als borrelhapje vooraf met een lekkere witte droge Italiaanse wijn, zoals een Pinot Crigio of een Lambrusco.

Il primo is voor de meeste Italianen het belangrijkst. Daarvan is pasta het populairste gerecht. Maar ook risotto of een soep wordt als eerste gerecht geserveerd.

Il secondo is het eigenlijke hoofdgerecht. Afhankelijk van de streek is dit een gerecht met vlees, gevogelte, wild of vis. Maar ook eier- en groentegerechten horen bij il secondo.

Il verdure zijn de groentegerechten die gelijktijdig als 'contorni' met vlees, vis of gevogelte van 'il secondo' worden geserveerd.

L'Insalata, de salade, volgt daarna. Deze kan bestaan uit een groene salade, maar ook uit gekookte groenten met een lekkere dressing van olijfolie en citroensap.

Il dolce is het dessert. Men eet soms kaas en vervolgens fruit en/of een dessert.

Na het dessert wordt sterke zwarte koffie van dessertkwaliteit geserveerd (mokka). Daarna cognac, grappa, amaro, sambuca of een zoete wijn (vin santo) samen met amandelkoekjes of andere harde koekjes om in de drank te dopen. Maar de lekker knapperige cantuccini smaken ook heerlijk bij een kopje koffie.

Gli antipasti

Aubergine uit de oven

1 bosuitje
150 gr kalfsgehakt
2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
2 eetlepels rozijnen
1 eidooier
peper, zout
1 aubergine
2 eetlepel pijnboompitten

Verwarm de oven voorop 200°C.
Maak het bosuitje schoon en hak het fijn.
Meng het gehakt met de bosui en de Parmezaanse kaas, de rozijnen, de dooier en peper en zout naar smaak.
Was de aubergine, snijd de steelaanzet eraf en snijd het vruchtvlees in plakken van ± 1 cm dik.
Leg de plakken aubergine op een ingevet bakblik en verdeel het gehaktmengsel over de aubergines.
Verdeel de pijnboompitten erover.
Bak de auberginehapjes in de voorverwarmde oven in ± 20 minuten goudbruin en gaar.
Serveer ze warm.

Paddestoelensalade

300 gr gemengde paddestoelen
zout
2 teentjes knoflook
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels fijngehakte peterselie
tabasco
peper

Maak de paddestoelen schoon en halveer eventueel de grote oesterzwammen.
Breng water met zout aan de kook, blancheer de paddestoelen 3 minuten en laat ze goed uitlekken.
Pel en snipper de knoflook.
Verhit de olie en fruit de knoflook op laag vuur.

Voeg de paddestoelen toe en bak ze al omscheppend 1 minuut mee.
Neem de pan van het vuur en schep er de peterselie, een paar druppels tabasco en zout naar smaak door.
Zet de salade tot het gebruik in de koelkast.
Garneer met een toefje peterselie en serveer met cocktailprikkers.

Gemengde vleeswaar

100 gr rauwe ham
100 gr pepersalami
100 gr chorizo
100 gr gekookte ham

Verdeel de vleeswaren over een mooie schaal.
Garneer de schaal met zilveruitjes, augurkjes en gemengde salade.
Serveer met warm ciabattabrood.

Ansjovistoast

1 klein stokbrood
2 teentjes knoflook
4 ansjovisfilets uit olie (blikje)
100 gr zwarte olijven zonder pit
4 eetlepels olijfolie
peper

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd het stokbrood in sneetjes, leg die naast elkaar op het rooster van de oven en rooster de sneetjes brood in de voorverwarmde oven goudbruin.
Pel intussen de knoflook.
Hak de knoflook met ansjovisjes en de olijven fijn.
Roer er de olie en peper naar smaak door en bestrijk de geroosterde sneetjes brood ermee.
Serveer direct.

Geef bij de antipasti rode Lambrusco.

Il primo

Knoflookpasta

1 grote (witte) ui
3 teentjes knoflook
1 courgette (± 300 gr)
350 gr penne rigatte (Grand'Italia)
zout
100 gr magere spekreepjes
1/2 dl olijfolie
peper
75 gr geraspte Parmezaanse kaas

Pel en snipper de ui en de knoflook.
Was de courgette en snijd de steelaanzet en het kontje eraf.
Halveer de courgette in de lengte en schraap er met een lepel de zaadlijsten uit.
Rasp de courgette grof.
Kook de penne in ruim water met zout naar smaak volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
Giet de pasta af.
Verhit intussen de olie in een koekenpan op halfhoog vuur en fruit de ui al omscheppend 3 minuten.
Voeg de knoflook toe en fruit deze 2 minuten mee.
Schep de spekreepjes erdoor en bak alles 5 minuten op halfhoog vuur.
Verdeel de courgette over de pasta en verdeel het spekmengsel erover.
Voeg 50 gr van de Parmezaanse kaas toe en schep goed om.
Doe de pasta over op een mooie schaal en serveer de rest van de Parmezaanse kaas erbij.

Wijntip: Rosso de Salento.

Il secondo

Kip met paprika

1 ui
3 teentjes knoflook
1 dikke plak ham á 40 gr
1 rode en 1 gele paprika
250 gr champignons
1 eetlepel bloem
peper, zout
4 kipfilets á 125 gr
25 gr boter
11/2 dl droge witte wijn
2 theelepels oregano

Pel en snipper de ui en de knoflook.
Snijd de ham in stukjes.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in repen.
Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes.
Roer peper en zout door de bloem.
Snijd de kipfilets waaiervormig om de 2 cm in en bestuif ze met het bloemmengsel.
Verhit de boter en fruit de ui met de knoflook en de ham ± 5 minuten.
Voeg de kipfilets toe en bak ze om en om lichtbruin.
Schep de paprika en de champignons erdoor en bak ze 5 minuten mee.
Schenk de wijn erbij en voeg de oregano en naar smaak peper en zout toe.
Laat de kip op laag vuur ± 15 minuten zachtjes stoven.
Serveer direct met groenten.

Il verdure

Spinazienestjes

750 gr spinazie (of 450 gr diepvriesbladspinazie)
2 eetlepels olijfolie
11/2 eetlepel rode pesto
peper, zout
4 kleine eieren

Was de spinazie of laat de spinazie ontdooien en goed uitlekken.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Verhit de olie en laat de spinazie al omscheppend slinken.
Breng op smaak met 1 eetlepel pesto en peper en zout.
Verdeel de spinazie in 4 porties en leg ze in een ovenvaste schaal.
Maak een kuiltje in elke portie spinazie, breek boven elk kuiltje een ei en laat het eiwit erin lopen.
Houd de dooiers apart.
Zet de ovenschaal 10 minuten in de voorverwarmde oven en verwarm tot het eiwit is gestold.
Verdeel de dooiers over de nestjes en bak alles nog ± 4 minuten.
Bestrooi met peper.
Serveer direct.

L'insalata

Gemengde salade

1/2 krop sla
8 radijsjes
1/4 komkommer
3 stengels bleekselderij
4 bosuitjes
1 teentje knoflook
2 ansjovisfilets (blik)
4 eetlepels olijfolie

1 eetlepel citroensap
peper, zout

Was de sla, verwijder de harde nerven, scheur de bladeren in stukjes en laat ze goed uitlekken of dep ze droog.
Was de radijsjes en snijd ze in dunne plakjes.
Was de komkommer en schaaf hem in dunne plakjes.
Maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in dunne plakjes.
Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes.
Pel en snipper de knoflook.
Hak de ansjovis heel fijn.
Klop een dressing van de knoflook, de ansjovis, de olie, het citroensap en peper en zout.
Schep de groenten en de dressing vlak voor het serveren door elkaar.

Il dolce

Halfbevroren notenijs

(8 personen)

100 gr blanke hazelnoten
75 gr kristalsuiker
6 dl slagroom
250 gr mascarpone
50 gr witte basterdsuiker
marasquinaroma (Baukje)
25 gr hazelnoten met vlies

Rooster de blanke noten in een droge koekenpan goudbruin.
Voeg de kristalsuiker toe en verwarm al roerend tot de suiker goudgeel en helemaal gesmolten is.
Giet het mengsel op een met bakpapier bekleed bakblik, strijk het uit en laat het afkoelen.
Hak het notenmengsel fijn.

Bekleed een puddingvorm (inh. 11/4 liter) met huishoudfolie.
Klop de slagroom stijf en spatel er voorzichtig de mascarpone, de basterdsuiker, het notenmengsel en een paar druppels marasquin door.
Vul de puddingvorm met het mengsel en laat het in de diepvries in ± 4 uur half bevriezen.
Neem het ijs 15 minuten voor het serveren uit de diepvries.
Stort het op een mooie schaal en garneer het met de hazelnoten met vlies.
Snijd het ijs aan tafel in plakken.

Knapperige amandelkoekjes

(± 28 stuks)

225 gr bloem
140 gr suiker
11/2 theelepel bakpoeder
zout
2 theelepels sinaasappelrasp
2 eieren
1 eidooier
1 eetlepel melk
90 gr amandelen

Verwarm de oven voor op 190°C.
Meng de bloem met de suiker, het bakpoeder, een mespunt zout en de sinaasappelrasp in een kom.
Voeg de eieren toe en kneed alles tot een soepel deeg.
Voeg, als het deeg te droog is, een theelepel van de melk toe.
Kneed de amandelen erdoor.
Verdeel het deeg in 2 porties en rol ze uit tot een rol van 21/2 cm.
Druk de rollen op een met bankpapier bekleed bakblik een beetje plat.
Roer de dooier met de rest van de melk door elkaar en bestrijk de rollen ermee.
Bak ze in de voorverwarmde oven in ± 20 minuten goudgeel.
Snijd de rollen schuin in plakken van ± 11/2 cm dik en leg ze naast elkaar op het bakblik.
Bak de koekjes nog 10 minuten tot ze droog en gaar zijn.
Laat ze afkoelen en bewaar ze in een goed afsluitbare trommel.

Soepen

Koude komkommersoep met garnalen

1 ui
1 eetlepel boter
2 eetlepels bloem
1 liter kippenbouillon
1 eidooier
1 eetlepel melk
2 eetlepels crème fraîche
versgemalen zwarte peper
1 komkommer
paar takjes munt
175 gr gepelde garnalen

Snipper de ui heel fijn en fruit hem in de verhitte boter goudgeel.
Roer de bloem erdoor, laat 1 minuut garen en roer de warme bouillon er in gedeelten bij, zodat een gladde massa ontstaat.
Roer de eidooier met de melk en de crème fraîche los, klop er een paar lepels hete soep door en roer het mengseltje straalgewijs door de soep.
Rasp de geschilde komkommer en voeg die aan de soep toe.
Laat nog even goed doorwarmen, zonder te laten koken.
Laat de soep dan afkoelen door de pan in een bak koud water met ijsklontjes te zetten en regelmatig in de soep te roeren.
Verdeel de garnalen over borden of kommen, schep de soep erop en bestrooi met geknipte muntblaadjes bestrooien.
Lekker met notenbrood.

Gazpacho Milanese

(8 personen)

6 tomaten
50 gr deegwaren
boter
1/2 dl olijfolie
1/2 rode paprika
1 ui
1 teentje knoflook
11/2 liter kippenbouillon
5 basilicumblaadjes
(tabasco)
peper, zout

Pel en ontpit de tomaten.
Kook de deegwaren in licht gezouten water met een klontje boter gaar.
Giet ze daarna af, spoel ze onder koud water af, laat uitlekken en roer er de olijfolie door.
Maak de paprika schoon, verwijder de zaden en de zaadlijsten en snijd hem in dunne reepjes.
Maak de ui schoon en snijd hem in stukjes.
Vermeng de tomaten, het teentje knoflook, de paprika en de ui met de deegwaren en de helft van de bouillon.
Roer er de rest van de bouillon door en giet de soep door een fijne zeef of puntzeef.
Breng op smaak met peper en zout en eventueel enkele druppeltjes tabasco.
Snipper de basilicumblaadjes fijn en roer ze door de soep.
Schenk de gazpacho in een kom op enkele ijsblokjes uit.
Geef er toost met kruidenboter bij.

Zuppa di melone

(Koude meloensoep)
(6-8 personen)

1 grote watermeloen
11/2 liter kippenbouillon van 41/2 tablet
11/2 dl slagroom
1 eetlepel citroensap

tabasco

Snijd met een scherp mes van de watermeloen een gekartelde deksel af en schep met een meloenboortje ± 50 balletjes uit het vruchtvlees.
Verwijder er de rest van het vruchtvlees uit tot op ± 3 cm van de schil en haal de pitjes eruit.
Pureer het vruchtvlees met de koude bouillon en voeg de slagroom, het citroensap en naar smaak tabasco toe.
Laat de soep in de koelkast ± 3 uur afkoelen.
Schep voor het serveren de soep in de meloen en strooi er de meloenbolletjes in.

Deze soep is ook heel lekker met Galia meloen. De soep wordt heel bijzonder als u er voor het serveren wat gamba's door roert.

Toscaanse soep met kerstomaatjes

1 pot bouillon met kippevlees
1 gele paprika in stukken
150 gr groene tagliatelle
1 klein pakje diepvriesdoperwtjes á 150 gr
1 bakje kerstomaatjes
1 eetlepel Italiaanse knoflookkruiden
peper, Zout
40 gr geraspte Parmezaanse kaas

Bereid de bouillon volgens de aanwijzingen.
Voeg de paprikastukjes, de tagliatelle en de doperwtjes toe.
Laat 6 minuten zachtjes koken.
Halveer de kerstomaatjes, voeg ze toe en kook nog 1 minuut.
Breng de soep op smaak met de kruiden en eventueel met wat peper en zout.
Verdeel de soep over de borden en bestrooi royaal met Parmezaanse kaas.
Serveer met Italiaans stokbrood.

Toscaanse courgettesoep met zoete aardappel en rucolapesto

3 eetlepels olijfolie
400 gr courgette in blokjes van 2 cm
200 gr geschilde zoete aardappel in blokjes van 2 cm
1 fijngesneden teentje knoflook
1 liter groentebouillon (van tablet)
zout, peper
1/2 dl slagroom
1 klein fijngesneden bosje basilicum (houd 4 takjes achter voor de garnering)
1 ciabattabrood in plakjes

Voor de pesto:
100 gr rucola
25 gr pijnboompitten
1 teentje knoflook
1/2 dl olijfolie
25 gr geraspte Parmezaanse kaas

Meng voor de pesto de rucola, de pijnboompitten, de knoflook, de olie en de helft van de kaas in een keukenmachine tot een smeuïg geheel.
Verhit de olie in een soeppan en bak de courgette- en aardappelblokjes hierin op laag vuur ± 10 minuten tot ze zacht en lichtbruin zijn.
Bak de knoflook 2-3 minuten mee en voeg dan de bouillon toe.
Breng de soep aan de kook en laat ± 10 minuten zachtjes koken.
Pureer 1/4 deel van de soep in de keukenmachine en schenk dit terug in de pan.
Breng de soep op smaak met zout en peper.
Voeg de slagroom toe en laat de soep nog 5-10 minuten zachtjes koken.
Roer vlak voor het serveren het basilicum door de soep en schaaf de rest van de kaas erboven.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Rooster de sneetjes ciabatta in het midden van de oven in ± 5 minuten lichtbruin en bestrijk ze met de rucolapesto.
Leg de sneetjes brood voor het serveren in de soepkommen, schep de soep erover en garneer met een takje basilicum.

Zuppa di crostacei

(Soep van zwemkrabbetjes)

1 kg zwemkrabbetjes
1-2 dl olijfolie
2 fijngesnipperde grote uien
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 fijngesneden stengel bleekselderij
1 fijngesneden wortel
2 eetlepels tomatenpuree
1 bouquet garni (tijm, laurier, prei en oregano)
15 draadjes saffraan
8 geroosterde stukjes witbrood
100 gr geraspte pecorino

Spoel de krabbetjes onder stromend water af en laat ze uitlekken.
Verhit in een grote pan een laagje van tenminste 2 cm olie.
Voeg alle krabbetjes tegelijk toe, sluit de pan af en bak de krabbetjes op hoog vuur ± 5 minuten onder af en toe schudden.
Schep de krabbetjes als ze rood zijn met een schuimspaan uit de pan en druk ze met een stevig voorwerp kapot.
Bak in de achtergebleven olie de ui, knoflook, bleekselderij en wortel ± 5 minuten zacht.
Voeg de krabbetjes, de tomatenpuree en het bouquet garni toe en roer alles goed door.
Voeg ± 71/2 dl water toe tot alles onder staat en laat de soep op zacht vuur ± 45 minuten koken.
Maak het mengsel eventueel in een keukenmachine fijn, als de schalen niet te hard zijn.
Zeef de soep boven een pan en druk met de achterkant van een lepel alle resten in de zeef goed uit.
Breng de soep weer zacht aan de kook en roer er vlak voor het serveren de saffraan door.
Wrijf het geroosterde brood met knoflook in en serveer het bij de soep.
Geef er een pittige knoflooksaus en geraspte kaas bij.
- Zwemkrabbetjes zijn kleine krabbetjes die heel geschikt zijn voor deze soep. Ze zijn in Nederland soms bij een goed gesorteerde visboer te koop. Eventueel kunt u de krabbetjes door bijvoorbeeld ongepelde Hollandse garnalen vervangen. Deze garnalen zijn al gekookt. Volg het recept dan vanaf het bakken van de groenten.

Gran zuppa di pasta e ceci

(Kikkererwtensoep met pasta)

4 eetlepels olijfolie
1 fijngesneden ui
1 fijngesneden wortel
1 fijngesneden stengel bleekselderij
1 fijngesneden teentje knoflook
1 eetlepel rozemarijnnaaldjes
1/2 eetlepel fijngesneden salie
2 blikken kikkererwten (á 400 gr), uitgelekt
1 liter kippenbouillon
200 gr penne (pasta)
2 tomaten in stukjes
6 eetlepels pesto
zout, cayennepeper
40 gr geraspte pecorino

verhit de olie en bak de ui, wortel, bleekselderij, knoflook, rozemarijn en salie ± 5 minuten.
Voeg de kikkererwten toe en bak die ± 3 minuten mee.
Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat ± 20 minuten koken.
Kook de penne volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.
Schep de helft van de kikkererwten met een schuimspaan uit de pan en pureer die.
Doe de puree in de pan terug, roer er de gekookte pasta en de tomaat door en laat alles nog enkele minuten koken.
Voeg de pesto toe en breng de soep met zout en cayennepeper op smaak.
Geef de pecorino er apart bij.

Minestrone alla Borghese

(6 personen)

200 gr cannolicchiette (een pastasoort)

1 plak ham (50 gr)
1 teentje knoflook
1 eetlepel fijngehakte peterselie
50 gr boter
100 gr tomaten
1 kleine selderijknol
2 liter kippenbouillon
4 kleine aardappelen
2 gele pimentjes
4 courgettes
verse basilicum of peterselie
geraspte Parmezaanse kaas

Hak de ham fijn en fruit ze met de knoflook en de ui in de boter in een soeppan tot de ui begint te kleuren.
Voeg de gepelde en gehakte tomaten toe en laat sudderen.
Was en schil intussen de selderijknol en snijd die fijn.
Voeg na 10 minuten de selderij en de bouillon bij de soep (de groenten moeten NIET in de bouillon zwemmen; u moet er net genoeg bouillon bijgieten dat de groenten onder staan).
Doe er kruiden naar smaak bij en voeg na 15 minuten de in blokjes gesneden aardappelen toe.
Was de courgettes en snijd ze in dobbelsteentjes.
Haal het vel van de pimentjes, snijd ze doormidden, verwijder het zaad en snijd ze kleine reepjes.
Voeg, als de aardappelen half gaar zijn, de courgettes, de piment, de pasta en zo nodig meer bouillon bij de soep.
Kruid bij en laat de soep koken tot de pasta al dente is.
Doe er dan de gehakte basilicum of peterselie bij en serveer met geraspte kaas.

Tomaten-basilicumbrood

Kneed 11/2 dl handwarm water en 2 eetlepels tomatenpuree door 150 gr witbroodmix (Koopmans).
Kneed er 3 eetlepels in reepjes gesneden basilicumblad en 5 in stukjes gesneden zongedroogde tomaten uit olie door en laat het deeg, afgedekt met huishoudfolie, 10 minuten rijzen.

Kneed het deeg nogmaals door en vorm er een rond brood van.
Lat het deeg nog 35 minuten rijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C en bak het brood in 20 minuten bruin en gaar.
Lekker bij minestronesoep.

Minestrone alla Milanese

(10 personen)

250 gr gedroogde witte bonen
2 eetlepels boter
250 gr bacon in stukjes
1 grote gesnipperde ui
1 teentje knoflook
± 30 gr fijngeknipte peterselie
800 gr winterwortel in stukjes
4 stengels bleekselderij in stukjes
4 aardappelen in stukjes
500 gr ontvelde tomaten in stukjes
zout
200 gr gesneden witte kool
200 gr diepvries doperwten
1 courgette in stukjes
250 gr tortellini tricolore
± 20 gr fijngehakte basilicum
100 gr (versgeraspte) Parmezaanse kaas

Week de bonen ± 8 uur in ruim koud water.
Verhit de boter in een grote pan en bak de bacon en de ui ± 7 minuten zachtjes.
Pers de knoflook erboven uit.
Voeg de bonen met het weekwater, de peterselie, wortel, bleekselderij, aardappel en tomaat toe en doe er zoveel water bij dat de ingredinten onder staan.
Breng de soep aan de kook en laat haar met het deksel op de pan ± 2 1/2 uur zachtjes koken.
Voeg dan de witte kool, doperwten, courgette, tortellini, basilicum en zout toe en verdun de soep zonodig met water.
Kook de tortellini in ± 20 minuten zachtjes gaar.

Breng de soep op smaak met zout en peper.
Geef de Parmezaanse kaas er apart bij en serveer met bruschetta con pomodoro.

Bruschetta con pomodoro

(geroosterd brood met tomaat)

2 eetlepels olijfolie extra vierge
2 zeer fijngehakte ansjovisfilets
peper
1 bolletje mozzarella
4 dunne sneetjes boerenbruin of Italiaans bruinbrood
1 gehalveerd teentje knoflook
2 grofgehakte rijpe tomaten

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Meng in een kommetje de olie en de ansjovisfilets en breng op smaak met peper.
Snijd van de mozzarella 4 plakjes af.
Rooster het brood vlak onder de grill aan beide zijden.
Wrijf de sneetjes brood in met knoflook, verdeel er het ansjovismengsel over, leg de tomaat en de plakje mozzarella erop en laat de mozzarella vlak onder de grill in ± 3 minuten smelten.

Tomatensoep met rode en gele tomaten

100 gr tagliatelle
zout
1 pot runderfond (400 ml)
1 dl droge witte wijn
1 tablet tomatenbouillon (Aroma Mediterraneo)
3 kleine rode en 3 kleine gele tomaatjes
5 takjes basilicum
peper
enkele verse blaadjes of wat gedroogde basilicum
4 soepstengels

4 plakjes rauwe ham

Kook de tagliatelle in ruim water met wat zout volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
Breng intussen de fond met de wijn, het bouillontablet en 2 dl water aan de kook.
Was de tomaten en snijd ze overdwars in dunne plakjes.
Maak de takjes basilicum schoon en snijd de blaadjes in reepjes.
Voeg de tagliatelle aan de bouillon toe en warm goed door.
Schep er de tomaat en de basilicum door en breng de soep op smaak met wat peper en zout en warm nog 1 minuut goed door.
Verdeel de soep over 4 borden en garneer met wat basilicumblaadjes of gedroogde basilicum.
Serveer met de soepstengels, omwikkeld met de plakjes rauwe ham.

Toscaanse tomatensoep

4-6 personen)

2 in plakjes gesneden teentjes knoflook
6 eetlepels olijfolie
11/2-2 kg tomaten, ontveld en van de zaadjes ontdaan
zout, zwarte peper
4 dikke plakken oud witbrood, ontdaan van de korst en in stukken gesneden
± 30 blaadjes basilicum in grove stukken

Bak de knoflook ± 5 minuten in 4 eetlepels olijfolie.
Voeg de tomaten toe, laat het geheel op zacht vuur ± 30 minuten pruttelen en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Voeg 6 dl water toe en breng de soep aan de kook.
Voeg het brood toe en roer tot het brood genoeg vocht heeft opgenomen.
Voeg eventueel extra water toe, als de soep te dik is.
Roer er voor het serveren de basilicumblaadjes en de rest van de olijfolie door.

Toscaanse tomaten-broodsoep

2 gesnipperde tenen knoflook
3 eetlepels olijfolie
600 gr pomodori, van zaadjes ontdaan en in blokjes (neem eventueel tomaatblokjes uit blik)
1/2 bosje basilicum in reepjes
1 liter sterke runderbouillon
300-400 gr oud witbrood zonder korst in dobbelstenen
(1/2 theelepel chilipoeder)

Om te garneren:
75 gr gemalen of krullen Parmezaanse kaas
extra olijfolie
vers basilicum

Fruit de knoflook in de olie, doe de tomaatblokjes en het basilicum erbij en breng dit mengsel op smaak met zout en versgemalen zwarte per.
Voeg de bouillon, het brood en eventueel het chilipoeder toe en laat alles samen, met het deksel op de pan, 20-25 minuten zacht koken.
Serveer de soep met de kaas en een scheutje olijfolie en garneer met verse basilicumblaadjes.

Italiaanse groentesoep

(Minestrone)

1 gesnipperde ui
1 fijngehakte wortel
1 courgette
50 gr ontbijtspek in blokjes
400 gr cannellini (blik)
400 gr tomaten (blik)
100 gr doperwten (diepvries)
100 gr aardappelen
30 gr boter

1 laurierblaadje
zout, zwarte peper
1 eetlepels majoraan
10 dl kippenbouillon
5 eetlepels Parmezaanse kaas

Bak de spekblokjes in een droge pan op laag vuur tot het vet uitsmelt.
Haal het spek uit de pan en houd het apart.
Doe de boter bij het spekvet en fruit de ui en de wortel 5 minuten op laag vuur.
Voeg de courgette, aardappel en doperwtjes toe en fruit die even mee.
Doe de bouillon, de majoraan, het laurierblad en de tomaten op sap erbij en laat de soep 30-40 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
Spoel de bonen uit blik in een zeef schoon en laat ze doorwarmen in de soep.
Breng op smaak met zout en peper en serveer met de geraspte kaas.
De cannellini kunt u desgewenst door witte bonen uit blik vervangen.

Milanese kippensoep

1 kg kippenpoelet
2 liter water
100 gr champignons
150 gr elleboogmacaroni
geraspte kaas
selderij
peterselie
4 laurierblaadjes
2 theelepels gedroogde tijm
zout, peper

Zet de poelet op met het water en de kruiden.
Breng dit aan de kook en laat het 21/2 uur trekken.
Zeef de bouillon, breng ze opnieuw aan de kook, voeg de macaroni toe en laat die gaar worden.
Voeg de laatste 5 minuten de in plakjes gesneden champignons en het kippevlees toe en maak de soep op smaak af met zout en peper.
Dien de soep op, bestrooid met geraspte kaas en serveer hierbij stokbrood.

Romeinse stracciatella

1 soepkip
1 wortel
1 takje selderij
1 ui
1 kruidenbuiltje (peterselie, tijm en laurier)
5 peperbolletjes
3 eieren
40 gr Parmezaanse kaas
3 eetlepels fijn griesmeel
1 eetlepel fijngehakte peterselie
nootmuskaat, peper, zout

Spoel de soepkip en trek er het loshangende vel af.
Leg de kip in 1/4 liter water en breng dit aan de kook.
Maak intussen de wortel en het selderijtakje schoon en snijd beide in stukken.
Pel de ui en hak hem fijn.
Schuim de bouillon zorgvuldig af, kruid hem met peper en zout, voeg er de soepgroenten (de wortel, het selderijtakje en de ui), het kruidenbuiltje en de peperbolletjes aan toe en laat de bouillon ± 3 uur, net onder het kookpunt, trekken.
Giet hem vervolgens door een neteldoek, schep er het vet af, laat 1 dl bouillon afkoelen en breng de rest opnieuw aan de kook.
Klop de eieren door de afgekoelde kippenbouillon, voeg er 3 eetlepels Parmezaanse kaas, het griesmeel en de peterselie aan toe en breng op smaak met nootmuskaat en zout.
Giet deze eiermassa langzaam en onder voortdurend roeren in de kokende bouillon - de eieren zullen in vlokjes stollen - en laat nog heel even koken.
Schep de bouillon in 4 soepborden en geef er de rest van de gemalen Parmezaanse kaas apart bij.

Soep van ui, prei en knoflook

3 eetlepels extra vergine olijfolie
4 grote gele uien in blokjes

4 preien, inclusief 3 cm van het zachte groen, zorgvuldig gewassen en in ringen gesneden
90 gr pancetta in kleine dobbelsteentjes
5 tenen knoflook uit de knijper
11/2 liter kippenbouillon
3,1 dl fruitige rode wijn, zoals Chianti of Zinfandel
2 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel rode wijnazijn
zout, versgemalen peper
90 gr versgeraspte Parmezaanse kaas

Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur.
Voeg de uien, de preien en de pancetta toe en fruit alles, af en toe roerend, ± 10 minuten tot de groenten gaar zijn.
Fruit de knoflook de laatste minuut al roerend mee.
Voeg de bouillon toe en laat alles zonder deksel op middelhoog vuur ± 30 minuten sudderen; e groenten moeten zeer gaar zijn.
Roer vlak voor het opdienen de rode wijn, de balsamicoazijn en de rode wijnazijn door de soep en voeg naar smaak zout en peper toe.
Verhit de soep op laag vuur tot ze heet genoeg is om te worden opgediend.
Schep de soep in voorverwarmde kommen, bestrooi elke kom met Parmezaanse kaas en dien onmiddellijk op.

Tip: U kunt er stevig boerenbrood bij geven, besmeerd met een teen knoflook. Leg het brood in de soepkom en schenk de soep erover.

Crema con funghi porcini

(paddestoelensoep)

25 gr boter
1 gesnipperde ui
1 teentje knoflook
100 gr grotchampignons in plakjes
100 gr Italiaanse boleten in plakjes
100 gr oesterzwammen in repen
100 gr shii-take in plakjes

1 dl droge witte wijn
1 liter groente- of kippenbouillon
1/4 liter room
peper, zout

Verhit de boter in een braadpan en bak de ui en het uitgeperst teentje knoflook daarin zachtjes 3 minuten.
Voeg de paddestoelen toe en bak ze op laag vuur al omscheppend 7 minuten mee.
Voeg dan de wijn toe en blijf bakken tot het vocht is verdampt.
Roer de bouillon en de room erdoor en laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken.
Breng op smaak met peper en zout.

Pompoensoep

(Zuppa di zucca)

750 gr pompoen
71/2 dl runderbouillon
2 gesnipperde uien
30 gr boter
zout
1 laurierblaadje
1 mespunt tijm
1 dl slagroom
peterselie

Schil de pompoen, verwijder de pitjes, snijd het vruchtvlees in stukken en kook die met de tijm en de laurier 30-40 minuten in de bouillon tot ze gaar zijn.
Fruit intussen de uien zachtjes 10 minuten in de boter.
Voeg ze bij de pompoen, verwijder het laurierblaadje en pureer het geheel met behulp van de keukenmachine of groentemolen.
Breng op smaak met zout.
Verhit de soep, voeg de room toe en serveer met de gehakte peterselie.

Zuppa di zucca

(pompoensoep)
(4-6 personen)

600 gr pompoen
1/2 liter kalfs- of rundvleesbouillon
2 eetlepels boter
4 lente-uitjes in dunne ringen
1/4 liter melk
2 eetlepels slagroom
2 eetlepels vers geraspte Parmezaanse kaas
2 theelepels fijngesneden bieslook

Verwijder de schil, de pitten en de draden van de pompoen, snijd het vruchtvlees in blokjes, kook de pompoen in de bouillon in 20-25 minuten gaar en pureer het pompoenmengsel.
Smelt de boter en bak de lente-ui hierin 3-4 minuten.
Voeg de pompoenmassa en de melk toe, breng de soep aan de kook en laat haar op zacht vuur ± 5 minuten koken.
Zeef de soep en schenk haar in kommen.
Verdeel de slagroom erover en bestrooi aan tafel met bieslook en kaas.

Zuppa Pavese I (bouillon met gepocheerd ei en kaas)

Deze soep, die zijn oorsprong vindt in de stad Pavia, verschijnt met grote regelmaat op de menu's van vrijwel elk Italiaans restaurant. 'Zuppa Pavese' is eigenlijk de ideale soep, omdat hij eenvoudig is klaar te maken en licht verteerbaar maar toch voedzaam is. Gebruik het liefst een zelfgetrokken vlees-, groente- of kippenbouillon.

6 sneetjes witbrood zonder korst
boter
8 dl bouillon (eventueel van tablet)
4 eieren
geraspte Parmezaanse kaas

Halveer de sneetjes brood en bak ze in de hete boter goudbruin.
Breng de bouillon aan de kook, houd hem tegen de kook aan en pocheer de eieren erin.
Schep de eieren met een schuimspaan uit de bouillon en leg elk ei op een warm soepbord.
Giet de bouillon er door een zeef over, bestrooi de sneetjes gebakken brood met Parmezaanse kaas en schik ze om de eieren heen.
Geef er eventueel wat extra Parmezaanse kaas apart bij.

Zuppa Pavese II

1 liter bouillon
4 eieren
4 sneden stokbrood
2 eetlepels Parmezaanse kaas
1 eetlepels peterselie
20 gr boter
3 eetlepels azijn
1 theelepel zout

Verhit de boter in een koekenpan en bak de sneden stokbrood aan beide kanten goudbruin.
Breng 1 liter water met de azijn en het zout aan de kook.
Breek de eieren één voor één en laat ze voorzichtig in het water glijden. Houd het water tegen de kook aan en pocheer de eieren in 5 minuten gaar.
Haal ze met een schuimspaan uit het water en laat ze uitlekken.
Verhit de bouillon tot aan het kookpunt.
Doe in elk soepbord een stuk brood, leg het gepocheerde ei hierop en bestrooi dit met kaas en peterselie.
Giet de bouillon in de borden en serveer direct.

Zuppa Pavese IIi

(1 persoon)

leg 2 sneetjes geroosterd stokbrood in een diep bord en breek er een ei boven.
Schenk er kokendhete bouillon op.
Maal er peper boven en bestrooi de soep met Parmezaanse kaas en peterselie.

Ribollita I

(een stevige bonensoep met schiacciata, pizzabrood)

Toscanen zijn dol op bonen. Voor de bereiding van hun witte bonen wordt alleen de allerbeste olijfolie gebruikt. Ribollita maakt u van een restje stevige witte bonensoep. Schiacciata, een krokant pizzabrood waarin verse kruiden worden verwerkt, smaakt er verrukkelijk bij.

Ribollita (gegratineerde Toscaanse bonensoep)
(4-6 personen)

300 gr gedroogde witte bonen
5 eetlepels olijfolie
1 fijngesneden grote ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
2 stengels bleekselderij in stukken
1 prei in ringen
4 wortels in stukken
4 groene koolbladeren in repen
100 gr wilde spinazie of 4 snijbietbladeren in repen
1 blik gepelde tomaten (á 400 gr)
2 eetlepels fijngesneden peterselie
2 eetlepels fijngesneden basilicum
zout, peper

voor de afwerking:
5-6 dunne plakken grof brood
2 grote uien in dunne ringen
3-4 eetlepels olijfolie
een niet te diepe ovenvaste schaal

Laat de bonen 1 nacht in ruim water weken. Zet ze de volgende dag met het

weekwater op en laat ze op zacht vuur 11/4 uur koken.
Verhit de olie en bak de ui en de knoflook hierin ± 5 minuten.
Voeg de bleekselderij, prei, wortels, kool en spinazie toe en bak ze even omscheppend mee.
Voeg de tomaten met het vocht, de peterselie, de basilicum, zout en peper toe.
Schenk er ± 11/2 liter water bij, breng de soep aan de kook en laat haar op zacht vuur ± 2 uur koken.
Pureer * de helft van de bonen en roer de puree samen met de hele bonen door de soep.
Breng de soep met zout en peper op smaak en laat haar 1 nacht staan.
Bedek de volgende dag de bodem van een schaal met plakken pizzabrood en schenk er de bonensoep over.
Verwarm de oven voor op 225°C.
Leg de ringen ui op de soep, schenk er de olijfolie over en zet de ribollita ± 15 minuten in de oven tot de uien mooi bruin zijn.

Deze soep kunt u ook met witte bonen uit blik maken. Kies hiervoor de Italiaanse witte bonen (cannellini) die te koop zijn in delicatessenwinkels. Laat ze goed uitlekken en voeg de bonen op het laatste moment aan de soep toe.

Ribollita II

Deze soep wordt, net als erwtensoep, na een nacht staan lekker dik. In Italië giet men de soep na het bereiden in een andere pan op een aantal sneden stevig brood en laat deze staan tot de volgende dag. De soep wordt de volgende dag opgewarmd en nog even doorgekookt.

300 gr of 1 literpot of -blik witte bonen of flageolets
1 ui
1 kleine winterwortel
1 stengel bleekselderij
olijfolie
2 tenen knoflook
100 gr mager rookspek
500 gr savooiekool
2 liter bouillon (van 3 kippenbouillontabletten)
1 takje tijm

1 blaadje laurier
12 sneetjes stevig landbrood

Bereid de bonen volgens de beschrijving op het pak of gebruik bonen uit pot of blik.
Pureer de helft van de bonen met ± 2 dl van het vocht.
Vul voor bonen uit blik het vocht aan met wat water.
Maak de ui, de wortel en de bleekselderij schoon en snijd ze in kleine stukjes.
Fruit de groenten in 4 eetlepels olijfolie.
Voeg de knoflook uit de pers en het rookspek toe en bak ze 5 minuten zachtjes mee.
Snijd de kool in reepjes en fruit ze een paar minuten mee.
Giet de bouillon op de groentenmassa en voeg de tijm en laurier toe.
Laat de soep 2 uur trekken en roer haar af en toe om.
Voeg nu de bonenpuree en de hele bonen toe en laat de soep nog 10 minuten zachtjes koken.
Breng op smaak met zout en peper.
Rooster de sneetjes brood en bedruppel ze met wat olijfolie.
Serveer de soep met het brood.

Bonen-balsamicosoep

10 gr porcini (of gedroogd eekhoorntjesbrood)
1 zakje fijngesneden soepgroenten (prei, selderij, wortelen)
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel groentebouillon (van tablet)
2 blikjes witte bonen (á 425 ml)
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
2 sneetjes witbrood in kleine stukjes
5 verse salieblaadjes
1 gepeld en in schijfjes gesneden knoflookteentje
3 eetlepels balsamicoazijn
versgemalen witte peper, zout

Week de porcini in lauw water.
Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan en fruit de soepgroenten.
Voeg de bouillon toe en breng op smaak met peper en zout.

Voeg 1/2 liter water, de porcini en het weekwater toe en laat 15 minuten pruttelen.
Voeg de bonen en de Parmezaanse kaas toe en laat nog 15 minuten op het vuur staan.
Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.
Verhit de rest van de olie, laat de salieblaadjes even bakken, verwijder ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Fruit de knoflook in diezelfde olie en haal uit de pan.
Bak nu de croûtons in de olie en breng op smaak met zout.
Dien de soep op met de croûtons en besprenkel met balsamicoazijn.

Porcini (of eekhoorntjesbrood) is de meest gegeten wilde paddestoel in Italië. U vindt ze vers in de vroege herfst. Een groot deel van de oogst wordt in plakjes gesneden en gedroogd.

Witte bonensoep met crostini

1 venkelknol
1 winterwortel (± 150 gr)
1 ui
3 teentjes knoflook
5 eetlepels (olijf)olie
2 theelepels Italiaanse keukenkruiden
1 voorgebakken ciabatta (225 gr)
1 pot witte bonen (netto 720 gr)
2 groentebouillontabletten
zout, (versgemalen) zwarte peper
groene pesto
2 eetlepels Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 4.
Maak intussen de venkelknol schoon, was hem en snijd hem in reepjes (bewaar het groen voor de garnering).
Maak de wortel schoon, was hem en snijd hem in blokjes.
Pel en snipper de ui.
Pel 1 teentje knoflook en hak het fijn.
Verhit in een (soep)pan 2 eetlepels olie.

Voeg de venkel, wortel, ui, knoflook en keukenkruiden toe en laat afgedekt ± 10 minuten smoren; schep af en toe om.
Snijd intussen de ciabatta schuin in sneetjes.
Pel de rest van de knoflook en pers ze boven een kommetje uit.
Roer de rest van de olie erdoor en bestrijk de sneetjes ciabatta met de knoflookolie.
Bak de sneetjes in het midden van de oven op het ovenrooster in ± 8 minuten goudbruin (= crostini).
Voeg intussen de bonen en 1 liter water aan het groentemengsel toe en breng aan de kook.
Verkruimel de bouillontabletten erboven en laat ze oplossen.
Kook de soep afgedekt ± 5 minuten zachtjes en breng op smaak met zout en peper.
Laat de crostini iets afkoelen en bestrijk ze met pesto.
Schep de soep in 4 diepe borden en bestrooi met venkelgroen en kaas. Serveer met de crostini.

Roer er voor een niet-vegetarische soep na het toevoegen van de bonen 200 gr in blokjes gesneden salami of gekookte ham door.

Fasolatha (witte bonensoep)

(2 personen)

75 gr snelkookrijst
3/4 liter kippenbouillon (van tablet)
150 gr kipfilet in reepjes
1 klein blik witte bonen, uitgelekt
zout, peper
1 eetlepel fijngesneden peterselie
2 stengels bleekselderij in plakjes
1/2 gesnipperde ui
21/2 eetlepel olijfolie
1 kleine courgette in blokjes
1 blik gepelde tomaten (400 gr)
2 ingevette timbaaltjes of kleine kopjes
1 theelepel gedroogde of 1 eetlepel verse oregano

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing gaar.
Roerbak de ui in een wok ± 5 minuten in 11/2 eetlepel olie.
Voeg de courgette en de bleekselderij toe en bak ze ± 5 minuten mee.
Roer de tomaten, de bouillon en de oregano erdoor, breng de soep aan de kook en laat ± 10 minuten koken.
Roerbak de kip in 1 eetlepel olie ± 5 minuten.
Roer de kip, de bonen, zout en peper door de bouillon, verwarm alles goed en bestrooi met peterselie.
Vul de timbaaltjes met de rijst,stort de rijst in het midden van een diep soepbord en schenk de soep eromheen.

Minestra di pasta e fagioli

(Pastasoep met bruine bonen)

150 gr pipe rigate
zout
2 uien
2 teentjes knoflook
150 gr Prosciutto Crudo in plakken van ± 3 mm dik
1 blik artisjokharten (netto 400 gr)
2 eetlepels (olijf)olie
1 blik gepelde tomaten (netto 400 gr)
1 blik bruine bonen (netto 840 gr)
peper
75 gr grof geraspte Parmezaanse kaas

Kook de pipe rigate in een pan met ruim water en zout in ± 13 minuten beetgaar.
Pel en snipper de uien.
Pel de teentjes knoflook en hak ze in stukjes.
Snijd de ham in reepjes.
Laat de artisjokken uitlekken en snijd ze in vieren.
Verhit de olie in een pan en bak de ui en de knoflook al omscheppend ± 3 minuten.
Giet de tomaten af (vang het sap op) en snijd ze in stukken.
Voeg de artisjokken en de stukken tomaat met sap toe en laat onafgedekt ± 5

minuten koken; roer af en toe.
Giet de pasta af en doe die bij de groenten in de pan.
Schep de bonen met het vocht en de reepjes ham door de groente en de pasta en verwarm alles ± 5 minuten zachtjes.
Breng op smaak met zout en peper.
Schep de soep in 4 diepe borden en bestrooi met Parmezaanse kaas.
Serveer er ciabatta bij.

Rijstsoep

(Minestra di riso)

1 gesnipperde ui
30 gr boter
50 gr ontbijtspek
500 gr witte kool
15 dl runderbouillon
zout, zwarte peper
peterselie
1 mespunt tijm
1 laurierblaadje
3 eetlepels Parmezaanse kaas
200 gr rijst

Snijd het spek in blokjes en bak deze 5 minuten in een droge pan tot het vet is uitgesmolten.
Voeg de boter en de ui toe en laat het 5 minuten bakken.
Voeg de kool, de tijm en de laurier toe en bak het nog eens 5 minuten.
Voeg de bouillon toe en breng de soep op smaak met zout en peper.
Stoof het geheel 20 minuten in de gesloten pan.
Voeg de rijst toe en laat de soep nog eens 20 minuten koken.
Roer de fijngehakte peterselie erdoor en serveer met de kaas.

Ravioli in bouillon

(Ravioli al brodo)

350 gr pastadeeg
10 dl runderbouillon
3 eetlepels Parmezaanse kaas
200 gr rundergehakt
50 gr mortadella
200 gr andijvie
2 eieren
3 eetlepels broodkruim
zout, zwarte peper, nootmuskaat
1 mespunt marjoraan
30 gr boter

Kook de andijvie 5 minuten in een bodempje water.
Laat uitlekken en afkoelen.
Verhit de boter in een koekenpan, bak het gehakt rul en breng op smaak met zout en peper.
Hak de mortadella en de andijvie fijn.
Meng hier het gehakt, het broodkruim en de losgeklopte eieren door en breng op smaak met nootmuskaat, de marjoraan en 1 eetlepel Parmezaanse kaas.
Rol de helft van het pastadeeg tot een dunne lap uit en verdeel de vulling in kleine hoopjes over het pastavel met een tussenruimte van 3 cm.
Rol de rest van de pasta uit tot een lap en leg die eroverheen.
Druk het vel rondom de vullingen stevig aan.
Maak met een deegradertje de pastakussentjes van elkaar los en laat ze 1 uur drogen.
Breng de bouillon aan de kook.
Doe er 1/3 van de ravioli in en kook ze in 3 minuten gaar.
Haal ze eruit en kook de rest van de ravioli op dezelfde manier.
Doe de ravioli in soepborden en schenk de bouillon erover.
Bestrooi met de rest van de kaas.

Soep van kikkererwten

(Minestra di ceci)

350 gr kikkererwten
40 gr ontbijtspek
1 gesnipperde ui
2 geperste teentjes knoflook
250 gr tomaten
3 eetlepels olijfolie
200 gr andijvie
1 theelepel oregano
zout, zwarte peper
1 eetlepels peterselie
200 gr verse worst
50 gr Parmezaanse of pecorino kaas
4 sneden brood

Laat de kikkererwten 24 uur weken en giet dan het water af.
Rooster het brood.
Fruit het spek 2 minuten op laag vuur tot het vet uitsmelt.
Voeg de olijfolie toe en fruit de ui en de knoflook 5 minuten.
Voeg de kikkerwerwten, de tomaten en 11/2 liter water toe.
Doe de fijngesneden worst erbij, breng op smaak met zout en oregano en laat 11/2 uur in de gesloten pan zachtjes sudderen.
Doe de andijvie erbij en laat nog 30-40 minuten sudderen.
Breng de soep op smaak met peper en zout en roer de peterselie erdoor.
Leg in elke soepkom een snee geroosterd brood, giet de soep erover en bestrooi met de geraspte kaas.

Vissoep van zoetwatervissen

(6 personen)

11/2 kg zoetwatervis (snoek, zeelt of paling, maar absoluut geen karper)
50 gr ui
4 teentjes knoflook
1 stengel bleekselderij
1/2 bosje peterselie
1 lblik gepelde tomaten
300 gr kalmoes (snijbiet) of paksoi

4 eetlepels olie
1/8 liter witte wijn
1 laurierblaadje
zout, peper

Maak de vis schoon, was ze zorgvuldig onder de koude kraan, dep ze met keukenpapier droog en snijd ze in stukken.
Snipper de uien en knoflook.
Maak de bleekselderij schoon, was de stengel en snijd hem fijn.
Hak de peterselie.
Laat de tomaten uitlekken, snijd het vruchtvlees fijn en vang het vocht op.
Maak de kalmoes of paksoi schoon, was ze en snijd ze in repen.
Verhit De olie in een pan en laat de ui, knoflook, bleekselderij, kalmoes of paksoi (bladeren van savooiekool kan ook) en peterselie hierin zachtjes bakken.
Voeg de tomaten toe en het geheel 10 minuten op een klein vuur laten stoven.
Wijn, opgevangen tomatensap en laurierblaadje toevoegen.
Op smaak brengen met zout en peper.
De stukken vis in de soep leggen en het geheel op een klein vuur 30 minuten laten trekken.
Serveren met geroosterd brood, dat wordt besprenkeld met olijfolie en bestrooid met zout en peper.

Italiaanse mosselsoep met pestosaus en basilicum

200 gr gekookte mosselen
1 ui
2 stengels bleekselderij
25 gr boter
3 eetlepels bloem
11/2 visbouillontablet
1 dl slagroom
2 eetlepels pestosaus
1 eetlepel verse fijngesneden basilicum (of uit de diepvries)

Pel en snipper de ui.
Was de bleekselderij en snijd de stengels in dunne boogjes.
Smelt de boter in een diepe pan en bak de ui met de bleekselderij hierin in 5

minuten glazig.
Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 1 minuut zachtjes pruttelen.
Voeg er al roerend beetje bij beetje 8 dl water aan toe en breng de soep aan de kook.
Voeg de bouillontabletten toe en roer tot ze zijn opgelost.
Kook de soep op matig vuur 10 minuten.
Voeg een paar minuten voor het opdienen de mosselen, de helft van de slagroom en de pestosaus toe.
Verdeel de rest van de slagroom over 4 soepkoppen, schep de soep erover en strooi de basilicum erover.

Tip: In plaats van met water kunt u de soep ook met mosselkookvocht maken.

Triëster vissoep (Brodetta alla Triestina)

750 gr gemengde vis
1 gesnipperd teentje knoflook
1 eetlepel tomatenpuree
1 grote gesnipperde ui
1 eetlepel azijn
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1,8 dl olie

Neem voor deze (zeer dikke) vissoep gerust goedkope vis.
Ontvel en ontgraat de vis, snijd ze in stukken, overgiet ze met kokend water en droog ze af.
Verhit de olie in een vuurvaste schaal, bak de vis daarin mooi bruin en laat de vis op laag vuur rustig garen.
Neem de vis uit de olie en bak de ui, knoflook en peterselie daarin.
Voeg de tomatenpuree toe, roer er de azijn en 1 liter heet water door en laat ± 30 minuten doorkoken.
Voeg de vis er weer bij en verwarm alles goed.
Serveer de soep heet met croûtons.

Hapjes, salades, voor- en tussengerechten

Schiacciata

(Krokant pizzabrood)

15 gr verse gist
350 gr bloem
zout
2-3 eetlepels olijfolie
rozemarijn of salie
een ingevette bakplaat

Verkruimel de gist, los die in ± 11/2 dl handwarm water op en laat het gistmengsel 3 minuten rusten.
Vermeng de bloem en zout en stort dit op het werkvlak.
Maak in het midden van het bloemmengsel een kuiltje en schenk daar het gistmengsel en 1 eetlepel olie in.
Vermeng de bloem met kleine beetjes met het gistmengsel tot een korrelig deeg ontstaat en kneed het daarna in ± 10 minuten tot een glad en elastisch deeg.
Leg het deeg in een met bloem bestoven kom, dek de kom met een schone doek af en laat het deeg op een warme plaats ± 30 minuten rijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Duw het deeg met de handen tot de grootte van de bakplaat uit, leg het op de bakplaat en prik het met een vork regelmatig in.
Bestrijk het deeg met 1-2 eetlepels olijfolie en strooi er zout en rozemarijn over.
Bak het brood in het midden van de oven in 10-15 minuten lichtbruin en gaar.

Bruschetta

Bruschetta of Fettunta is geroosterd brood met knoflook, zout en olijfolie.
Bruschetta wordt in Toscane als voorgerecht geserveerd.
Rooster plakken stevig witbrood (bijvoorbeeld ciabatta of pain de campagne) en wrijf deze aan beide kanten in met een doorgesneden teen knoflook.
Besprenkel het brood royaal met olijfolie en bestrooi het met grof gemalen zeezout.
Eventueel kunt u het brood nog beleggen met fijngesneden ontvelde tomaat.

Vijf-minuten Bruschetta

Rooster plakjes stokbrood, wrijf ze in met teentjes knoflook en sprenkel er olijfolie over.
Vermeng tomaatstukjes (uitgelekt, blik) met verse basilicum of pesto en schep het mengsel op de sneetjes brood.

Bruschetta

(8 stuks)

Verwarm de grill voor op de hoogste stand en bak 8 sneden stevig witbrood (ciabatta of pain de campagne) onder de hete grill aan beide zijden goudbruin.
Wrijf 4 sneden brood aan beide zijden met 2 doorgesneden teentjes knoflook in.
Wrijf de andere sneden brood in met 2 gehalveerde pomodori tomaten.
Besprenkel het brood royaal met olijfolie en bestrooi het met grofgemalen zeezout.

Bruschetta met paprikasalade en mozzarella

3 eetlepels olijfolie
1 teen knoflook
8 dikke, lange sneden volkorenstokbrood
3 ansjovisfilets
3 tomaten
8 geroosterde paprika's (pot, Peloponese) of 1 verse rode paprika
zout, peper
4 theelepels kappertjes
4 takjes peterselie
3 bollen mozzarella

Verwarm de grill of oven voor op 175°C.

Roer de olie om met de uitgeperste knoflook.
Kwast de sneetjes brood in met het mengsel en laat ze onder de grill of in de oven goudbruin kleuren.
Hak de ansjovisfilets fijn.
Snijd de (evt. ontvelde) tomaat in blokjes en de paprika's in reepjes en schep er 1 theelepel van de knoflookolie, de ansjovis, de kappertjes en de gehakte peterselie door.
Breng op smaak met zout en peper.
Beleg de bruschetta met dikke plakken mozzarella en de salade.

Italiaans roerei

(4-6 personen)

6 eieren
1 dl volle melk
zout, versgemalen peper
3 eetlepels fijngesneden gemengde Italiaanse kruiden
3 gedroogde tomaten op olie (potje), in dunne reepjes + 2 eetlepels olie
4 zwarte olijven in dunne reepjes
1 uitgeperst teentje knoflook
tuinkers

Klop de eieren met de melk, zout, peper en de Italiaanse kruiden schuimig en roer er de tomaat- en olijfreepjes door.
Verhit de olie in een grote koekenpan en bak hierin de knoflook ± 2 minuten zacht.
Schenk het eimengsel erbij en laat het op matig vuur al omscheppend tot roerei stollen.
Bestrooi het roerei met de tuinkers en serveer het met geroosterd witbrood.

Italiaanse bol

4 Italiaanse bollen
3 eetlepels olijfolie

1 teentje knoflook
4 zongedroogde tomaten
4 takjes basilicum
8 plakken ham
Versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 200°C.
Halveer de Italiaanse bollen en besprenkel de snijvlakken met de olijfolie.
Bak de bollen volgens de gebruiksaanwijzing af met de snijvlakken naar boven.
Halveer het teentje knoflook in de lengte en wrijf de snijvlakken van de bollen in met de knoflook.
Snijd de tomaten in reepjes.
Beleg de onderste helften van de bollen met de ham, de tomaten en de basilicumblaadjes.
bestrooi het geheel met peper en dek ze af met de bovenste helften van de bollen.
Ook lekker met ijsbergsla ertussen.

Italiaanse bol met tarwe-roerei

100 gr tarly
1 rode ui
1 kleine groene paprika
2 eetlepels olie
4 eieren
1 dl melk
1/2 theelepel paprikapoeder
peper, zout
4 Italiaanse bollen
3 eetlepels groene pesto
75 gr lollo rosso slamix
2 eetlepels fijngesneden basilicum

Kook de tarly volgens de aanwijzingen op de verpakking in 12 minuten gaar en giet hem af.
Pel intussen de ui en snijd hem in ringen.
Was de paprika, snijd het kapje eraf, verwijder de zaadlijsten en snijd het

vruchtvlees in dunne ringen.
Verhit de olie en bak de tarly in 3 minuten al omscheppend op hoog vuur. Klop de eieren met de melk, het paprikapoeder, peper en zout los, schenk het bij de tarly en laat het ei al roerend stollen.
Bestrijk de broodjes met de pesto, verdeel er de sla, het roerei, de uiringen en de paprika over en bestrooi met het basilicum.
Lekker met ketchup.

Crostini

(gegratineerde stokbroodjes)

1 stokbrood, liefst 1 dag oud
50 gr pijnboompitten
100 gr rauwe ham
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels kappertjes
5 eetlepels pesto
100 gr geraspte kaas
zout, versgemalen peper

Snijd het stokbrood in ± 20 stukjes.
Hak de pijnboompitten fijn.
Snijd de rauwe ham in stukjes.
Meng in een kom de olie, pijnboompitten, ham, kappertjes en pesto door elkaar.
Breng dit mengsel op smaak met zout en peper.
Verwarm de grill voor.
Besmeer ieder stukje brood met het mengsel, bestrooi de stokbroodjes met geraspte kaas en laat de kaas in ± 7 minuten smelten.
Lekker bij een aperitief.

Snelle crostini

Snijd een ciabatta in plakken en rooster ze.
Beleg ze met een plakje tomaat, een plakje mozzarella en oregano en zet ze 5

minuten onder de grill.

Crostini vari zijn geroosterde sneetjes Italiaans brood of stokbrood die met diverse pâtés worden belegd.
In Toscane zijn de crostini met kippenlevertjespâté beroemd.
Ook echt Italiaans: crostini met olijvenpâté of crostini met rundermerg.

Crostini di fegtini (toastjes met kippenlevers

(15 stuks)

10 kippenlevertjes
1 kleine fijngesneden ui
2 eetlepels olijfolie
50 gr fijngesneden mager ontbijtspek
een stukje citroenschil, fijngesneden
1/2 theelepel citroensap
1 theelepel kappertjes
zout, peper
(witte wijn)
1 stokbrood in 15 plakken
kippenbouillon

Maak de levertjes schoon en halveer ze.
Bak de ui in de olie zachtjes ± 5 minuten.
Voeg het ontbijtspek en de levertjes toe en bak ze ± 5 minuten mee tot de levertjes bijna gaar zijn.
Neem de levertjes dan uit de pan, hak ze fijn en doe ze in de pan terug.
Voeg de citroenschil, het citroensap, de kappertjes, zout en peper toe en bak het mengsel nog even door (voeg, als het mengsel te droog wordt, eventueel een scheutje witte wijn toe).
Doop de plakken stokbrood aan één kant licht in de bouillon om het oppervlak nèt vochtig te maken en smeer het levermengsel op de broodjes. U kunt de plakjes stokbrood ook eerst roosteren.

Crostini met kippenleverpastei

(6-8 personen)

300 gr kippenlever
150 gr kippemaagjes en -hartjes
100 gr ontbijtspek
50 gr Parmaham
300 gr verse worst
2 eetlepels olijfolie
50 gr gesnipperde ui
3 geperste teentjes knoflook
100 gr gesnipperde bleekselderij
3 fijngehakte ansjovisfilets
1 eetlepel fijngehakte kappertjes
1 theelepel jeneverbessen
1 eetlepel (verse) rozemarijnnaaldjes
1 schijf geschilde sinaasappel
1 schijf geschilde citroen
3 eetlepels rode wijn
50 gr boter
6-8 sneetjes wit casinobrood
peterselie en jeneverbessen voor de garnering

Was de kippenlevertjes, -maagjes en -hartjes zorgvuldig, maak ze schoon en dep ze met keukenpapier droog.
Snijd het spek en de ham in zeer kleine blokjes.
Verwijder de velletjes van de verse worst.
Verhit de olie en bak alles hierin enkele minuten.
Bak de ui, knoflook en bleekselderij enkele minuten mee.
Voeg de ansjovis, kappertjes, jeneverbessen, rozemarijn, sinaasappel- en citroenschijf toe en schep het geheel op matig vuur even om.
Schenk er de rode wijn bij en smoor het geheel onder voortdurend roeren tot de massa bruin en gaar is geworden.
Voeg eventueel nog wat wijn toe.
Laat de vleesmassa enigszins afkoelen en maal het vervolgens in de keukenmachine.
Verhit de boter, verwarm de vleesmassa hierin en laat het geheel weer afkoelen.

Roster het brood, bestrijk het met de kippenleverpastei, snijd het diagonaal tweemaal door en garneer met peterselie en jeneverbessen.
Serveer met groene en zwarte olijven en kerstomaatjes.

Crostini met kaas en paddestoelen

(8 stuks)

Snijd a sjalotje en 2 teentjes knoflook fijn en bak ze ± 2 minuten zachtjes in 2 eetlepels olijfolie.
Bak 200 gr fijngesneden grotchampignons en 2 eetlepels fijngesneden peterselie ± 5 minuten zachtjes mee tot het vocht is verdampt.
Pureer het champignonmengsel met 10 ontpitte zwarte olijven en 125 gr grofgeraspte Leerdammer en voeg zoveel
olijfolie (=± 1 dl) toe tot een smeerbare pasta ontstaat.
Rooster 8 sneden stevig witbrood, besmeer ze met de pasta en garneer met 8 zwarte olijven.

Crostini met tomaat en basilicum

(8 stuks)

Meng 4 ontvelde, ontpitte en fijngesneden pomodori tomaten met 20 gr grofgesneden of gescheurde basilicum, 1 uitgeperst teentje knoflook, 2 eetlepels olijfolie, zout en peper.
Rooster 8 sneden stevig witbrood, beleg ze met de tomatensalade en garneer met blaadjes basilicum.

Ook lekker zijn crostini, belegd met plakjes mozzarella en ansjovis.

Prikkers met gehaktballetjes

125 gr grote deegwaren (spirelli, macaronelli, elleboogjes, vlindertjes)

1 ei
400 gr gehakt
paneermeel
boter
1 grote dikke wortel
ijsbergsla
1 bosje peterselie
mayonaise, ketchup
1 blokje zachte kaas

Kook de pasta net gaar, giet hem in een zeef en spoel met veel koud water.
Meng het ei door het gehakt en voeg net zolang paneermeel toe tot het gehakt niet langer aan de handen kleeft.
Rol balletjes van ± 4 cm doorsnee en bak die op een zacht vuur met veel boter goudbruin.
Schil de wortel en snijd hem in schijfjes van 1/2 cm.
Was de sla.
Was de peterselie, knip 1/2 kopje vol en meng er 3 eetlepels mayonaise door.
Vermeng nog eens 3 eetlepels mayonaise met een eetlepel ketchup.
Doe tenslotte 3 eetlepels mayonaise in een schaaltje.
Snijd de kaas in kleine blokjes.
Prik op de prikkers afwisselend een gehaktballetje, een plakje wortel, pasta, wat sla en een blokje kaas.

Italiaans brood

10 olijven zonder pit
10 blaadjes basilicum
1 pak Italiaans broodmix (pak á 500 gr, Koopmans)
2 eetlepels olijfolie
bakpapier

Hak de olijven klein.
Was het basilicum en snijd de blaadjes in reepjes.
Bereid het brood volgens de gebruiksaanwijzing.
Kneed de olijven en het basilicum door het brooddeeg en laat het brood rijzen volgens de gebruiksaanwijzing.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Volg de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Laat het brood midden in de oven in ± 40 minuten gaar worden.
Lekker met Italiaanse hamsoorten, tomaat en mozzarella.

Italiaanse baksandwich

200 gr mozzarella
2 tomaten
1 kleine (rode) ui
8 sneetjes witbrood (casino)
2 eetlepels groene pesto (Grand'Italia)
16 blaadjes basilicum
peper, zout
4 eieren
4 eetlepels olijfolie

Snijd de mozzarella in dunne plakjes.
Was de tomaten en snijd ze in plakjes.
Pel de ui en snijd hem in dunne ringen.
Bestrijk 4 sneetjes brood dun met pesto.
Verdeel de mozzarella, de tomaat, de ui en het basilicum erover en bestrooi ze naar smaak met peper en zout.
Leg de rest van de sneetjes brood erop en druk ze goed aan.
Klop de eieren met naar smaak peper en zout in een diep bord los en wentel de sandwiches erdoor.
Laat ze kort in het mengsel liggen, zodat het ei volledig in het brood wordt opgenomen.
Verhit de olie in twee ruime koekenpannen en bak de sandwiches in ± 10 minuten om en om bruin.
Snijd ze schuin middendoor.
Lekker met een tomatensalade met bosui.

Gevuld ciabattabrood

(4-6 personen)

1 groot, overlangs gehalveerd ciabattabrood
6-8 eetlepels pesto
10 slabladeren (eikenbladsla, lollo verde, Hollandse sla en rode sla)
100 gr rucola
3 geroosterde rode paprika's (pot, Bonduelle of Nefeli), in brede repen
6 plakken rauwe ham
150 gr gerookte kip in plakken
2-3 vleestomaten in plakken
zout, peper
30 gr pijnboompitten
frituurolie
20 grote basilicumblaadjes

Bestrijk beide broodhelften royaal met pesto.
Beleg het onderste brooddeel met sla, rucola, paprika, ham, kip en tomaat en bestrooi de vulling met zout en peper.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en strooi ze over de vulling.
Verhit de frituurolie tot 170°C en frituur de basilicumblaadjes hierin in ± 20 seconden krokant.
Verdeel ook het basilicum over de vulling en dek het brood af met de bovenste broodhelft.

Crespelle

Voor de crespelle:
150 gr bloem
1 theelepel zout
3 eieren
2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
3-31/2 dl melk
olijfolie

Voor de vulling:
450 gr ricotta

200 gr mozzarella in stukjes
30 gr geraspte Parmezaanse kaas
5 sneden prosciutto crudo
4 eetlepels peterselie
nootmuskaat, peper, zout

Voor de saus:
4 eetlepels olijfolie
900 gr ontvelde en ontpitte tomaten, of 2 blikken gepelde tomaten
3 teentjes knoflook
2 eetlepels tomatenpuree
1 theelepel suiker
zout, peper

Maak een mengsel van de blom, het zout, de Parmezaanse kaas en de eieren.
Voeg geleidelijk de melk toe, tot u een vloeiend beslag verkrijgt.
Laat het deeg 30 minuten rusten.
Roer dan nog eens goed door en bak de crespelle in een pan zoals pannenkoekjes.
Keer ze op tijd om.
Leg de gebakken crespelle op een stapel, met telkens een blad vetvrij papier ertussen.
Een achttal crespelle is voldoende.
Mix alle ingrediënten voor de vulling goed door elkaar en kruid het mengsel royaal.
Verhit de olie in een pan, fruit de knoflook hierin, voeg de tomaten toe en laat 10 minuten pruttelen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Leg op elke pannenkoek 1 eetlepel van de vulling en vouw ze dicht.
Schik de pannenkoekjes naast elkaar in een ovenschaal, overgiet ze met de saus en zet ze 20-30 minuten in de oven.

Antipasti-bordje

Voor de courgettereepjes en kerstomaatjes:
4 eetlepels olijfolie

1 uitgeperst teentje knoflook
een paar druppels citroensap
zout, versgemalen peper
1 kleine courgette in hele dunne reepjes
1 eetlepel groene pesto
4 kerstomaten
100 gr gemengde olijven

Voor de bonensalade:
1 pot witte bonen naturel, uitgelekt (inh. 350 gr)
1 blikje tonijn in olie, uitgelekt (inh. 185 gr)
4 rode komvormige slablaadjes
1 rode ui in ringen

voor de tortillarolletjes:
2 tortilla's (kant-en-klaar)
4 plakken mortadella
4 plakken jonge kaas
± 25 gr verse basilicum

voor de carpaccio:
100 gr carpaccio (vleeswaar)
± 50 gr Parmezaanse kaas aan een stuk
2 eetlepels kappertjes
1 citroen in halve plakjes

voor de gevulde komkommer:
½ komkommer
2 eetlepels pesto
1 eetlepel ansjovispasta
50 gr heel fijn gesneden spinazie

Voor de garnering:
100 gr gemengde olijven

Courgettereepjes:
Roer een sausje van de olie, de knoflook, het citroensap, zout en peper en schep de courgette door de helft van dit sausje.

Kerstomaatjes:

Roer de pesto door de rest van het sausje.
Hol de kerstomaten uit en vul ze met het pestosausje.

Salade:
Vermeng de witte bonen en de iets losgehaalde tonijn.
Schep de salade in een rood slablad en garneer met de ui.

Tortillarolletjes:
Beleg de tortilla's met de mortadella, kaas en blaadjes basilicum.
Rol de tortilla's op, halveer ze en steek er een cocktailprikker door.

Komkommer:
Snijd de komkommer in 4 stukken en hol die tot de helft uit.
Roer de pesto, ansjovispasta en spinazie glad en schep dit in de komkommer.

Zet de kerstomaten op het midden van 4 grote borden, leg de carpaccio er nonchalant naast en schaaf er flinters Parmezaanse kaas boven.
Garneer met kappertjes en schijfjes citroen.
Leg Verder de courgettereepjes, het gevulde slablad, de gevulde komkommer, een tortillarolletje en olijven op de borden.
Lekker met ciabatta.

Antipasti I

Gemarineerde courgette I

(6 personen)

1 kg courgette in plakjes van 1/2 cm
2 theelepels zout
versgemalen peper naar smaak
2 eetlepels olijfolie
1 bosje fijngehakte verse munt
1 bosje fijngehakte verse basilicum
1/2 bosje fijngehakte verse peterselie

6 fijngehakte teentjes knoflook
11/2 dl witte wijnazijn

Meng de courgetteplakjes met het zout in een grote kom en laat minstens een half uur staan.
Spoel de plakjes af en droog ze met keukenpapier of een schone theedoek drogen.
Rooster de courgetteplakjes boven houtskool of onder de grill tot ze aan beide kanten bruin zijn.
Spreid ze op een grote platte schaal en bestrooi ze naar smaak met versgemalen peper.
Maak de marinade door de olijfolie, azijn, knoflook en de helft van de kruiden goed met elkaar te vermengen.
Giet dit over de courgetteplakjes en laat het geheel minstens 3-4 uur marineren.
Strooi de rest van de verse kruiden erover.
Opdienen.

Gevulde paddestoelen

(± 60 hapjes)

500 gr kleine paddestoelen, bijvoorbeeld kastanjechampignons
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
75 gr broodkruim of paneermeel
2 eetlepels water
3 fijngehakte lente-uitjes
1/2 theelepel oregano
2 geperst teentjes knoflook
2 eetlepels fijngehakte verse peterselie
1 theelepel zout
1/2 theelepel peper
4 eetlepels olijfolie

Verwarm de oven voor op 175°C.
Maak de paddestoelen met keukenpapier schoon.
Verwijder de steeltjes en hak ze fijn.
Vermeng ze met de rest van de ingrediënten en lepel dit mengsel in de

paddestoelenhoedjes.
Zet ze op een bakplaat ± 25 minuten in de oven tot de paddestoelen wat bruin beginnen te worden.

Gebakken gepaneerde uien

Snijd 2 uien in dikke plakken, bestrooi ze met paneermeel, wat olijfolie en wat zout en zet ze in de oven tot ze een bruin korstje hebben.
Serveer ze koud.

Paprikasalade

Verwarm de grill voor en leg er 2 rode paprika's (of 1 rode en 1 gele paprika) onder tot het vel zwart is.
Draai ze een kwart slag en laat ze liggen tot het vel aan die kant ook zwart is.
Ga zo door tot de hele paprika's goed zijn gegrild.
Laat ze afkoelen, verwijder het vel en de zaadjes en snijd ze in reepjes.
Smeer een schaaltje in met een doormidden gesneden teentje knoflook, leg de reepjes paprika erin en bestrooi met wat zout en peper, olijfolie en citroensap.

Gemarineerde courgette II

Snijd 1 flinke courgette in plakken van 1/2-1 cm en bak die in flink wat hete olie bruin.
Neem ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken.
Leg de plakjes dan 1-2 uur in een marinade van wat olijfolie, zout, peper, citroensap, knoflook en veel verse peterselie.

U kunt ook plakjes mortadella en Parmaham als antipasti serveren.

Antipasti II

(2 personen)

6 sneetjes stokbrood
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
1 tomaat
versgemalen peper
10 gr verse Parmezaanse of overjarige Goudse kaas
1 eetlepel kappertjes
10 zwarte olijven
6 plakjes salami
1/2 eetlepel pesto
4 artisjokharten (blik)

Rooster het stokbrood.
Halveer het teentje knoflook, wrijf het stokbrood ermee in en druppel 1 eetlepel olijfolie over het stokbrood.
Snijd de tomaat in plakjes, leg die op het stokbrood en maal er peper boven.
Snijd of rasp grove snippers van de kaas en verdeel die over de tomaat.
Strooi de kappertjes erover.
Leg de broodjes op 2 bordjes.
Leg de olijven en de plakjes salami ernaast.
Roer 1 eetlepel olie en de pesto door elkaar en schep de artisjokharten erdoor.
Leg ze in het midden van de bordjes.

Courgetteplakjes met gedroogde tomaat

1 courgette
1 potje gedroogde tomaten in olie (200 gr, Renna)
verse basilicum
4 eetlepels olijfolie
11/2 eetlepel citroensap
1 teentje knoflook
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper

Maak een dressing van de knoflook, het citroensap, de olie en het zout.

Was de courgette en schaaf hem in plakken.
Besprenkel de borden met de dressing, leg de courgetteplakken op de borden, besprenkel die weer met de dressing en laat de courgetteplakjes 10 minuten staan.
Snijd de tomaten in reepjes, knip de basilicum fijn en meng de tomaten en de basilicum door elkaar.
Bestrooi de courgetteplakjes na 10 minuten met de peper en verdeel er het tomaat-basilicummengsel over.

Gesmoorde paprika met ansjovis

3 grote gele paprika's
1 teentje knoflook
1 volle eetlepel olijfolie
5 ansjovisfilets (blikje, 48 gr)
1 eetlepel melk

Maak de paprika's schoon en snijd ze in repen.
Pel de knoflook en druk het met een vork fijn.
Verhit de olie in een braadpan, voeg de knoflook toe en fruit ± 1 minuut zachtjes.
Roer de ansjovis erdoor tot een smeuïg mengsel ontstaat.
Voeg de melk en de paprikarepen toe en laat het geheel, onder af en toe roeren, onafgedekt op zacht
vuur ± 45 minuten sudderen.
Laat de paprika's tot lauwwarm afkoelen en serveer met ciabatta.

Toscaanse soesjes

(24 stuks)

12 soesjes (kant-en-klaar te koop bij de banketbakker)
4 gedroogde tomaten in olie, uitgelekt en fijngesneden
80 gr roomboter
8 plakken Parmaham
24 groene asperges (eventueel uit blik)

Knip de soesjes met een schaartje horizontaal doormidden, zodat er 2 gelijke helften ontstaan.
Meng de gedroogde tomaten met de boter, klop dit met een mixer luchtig op en verdeel het mengsel over de soesjes.
Snijd de plakken ham in drieën en leg in elk soesje een nonchalant gevouwen stukje ham.
Zet de soesjes vervolgens in de koelkast.
Snijd ± 4 cm van de punt van de asperges en kook deze ± 3 minuten in water met zout.
Gebruikt u asperges uit blik, dan kunt u het koken overslaan.
De rest van de asperges kunt bijvoorbeeld gebruiken voor een salade.
Giet na het koken de aspergepunten af en spoel ze met koud water.
Garneer de soesjes met de aspergepunten.

Gevulde pestotomaatjes

(8 stuks)

8 niet al te kleine kerstomaten
4 eetlepels pesto (uit een potje of zelfgemaakt)
2 eetlepels crème fraîche
50 gr Parmezaanse kaas
8 basilicumblaadjes

Snijd het kapje van de tomaatjes, hol de tomaatjes uit, bestrooi de binnenkant met wat zout en laat ze ± 10 minuten omgekeerd op keukenpapier uitlekken.
Roer de crème fraîche en de kaas door de pesto en vul de tomaatjes hiermee.
Garneer ze met een blaadje basilicum.

Italiaanse gevulde eieren

(8 stuks)

4 eieren

4 ansjovisfilets (blik)
6 ontpitte zwarte olijven
4 gedroogde tomaten op olie
1 eetlepel olie van gedroogde tomaten
2 eetlepels mascarpone
1 eetlepel fijngesneden peterselie
zout, peper

Kook de eieren in ruim water in ± 8 minuten hard en laat ze onder koud stromend water schrikken.
Pel de eieren, halveer ze over de lengte en haal de eidooiers uit de eihelften.
Pureer de eidooiers met de ansjovisfilets, 4 olijven, de gedroogde tomaten en de olie in een keukenmachine en roer de mascarpone en de peterselie door het mengsel.
Breng het mengsel op smaak met zout en peper en vul de eihelften met het mengsel.
Laat de gevulde eieren tot het gebruik in de koelkast staan.
Snijd de rest van de olijven in plakjes en garneer de gevulde eieren hiermee.

Caprese I

2 bolletjes mozzarella
4 vleestomaten
16 verse blaadjes basilicum
zout, zwarte peper
± 2 eetlepels olijfolie

Snijd de mozzarella in plakjes van 1/2 cm.
Was de tomaten en snijd ze in plakjes van 1/2 cm.
Leg de plakjes tomaat en mozzarella om en om als een torentje op 4 bordjes.
Strooi er zout en peper rover, sprenkel er de olie over en garneer met de blaadjes basilicum.

Caprese II

Maak dit gerecht niet meer dan 3 uur van tevoren klaar.

2 mozzarellakaasjes
2 grote, niet te rijpe vleestomaten
4 eetlepels olijfolie
3 eetlepels balsamicoazijn
zout, peper
2 teentjes knoflook
1 plantje vers basilicum of een flinke theelepel gedroogd basilicum

Maak een dressing van de olijfolie, de balsamicoazijn en wat zout en peper.
Pers er de knoflookteentjes door, voeg een flinke hoeveelheid versgesneden of 1 theelepel gedroogd basilicum toe en meng alles goed.
Snijd de tomaten in heel dunne plakjes.
Snijd de mozzarellakaasjes in plakjes van ± 3 mm dik.
Leg de tomaat- en mozzarellaschijfjes om en om dakpansgewijs op een rond bord met de vorm van het bord mee en giet er de dressing over.

Gemarineerde champignons in balsamico en tijm

250 gr champignons
2 teentjes knoflook
12 zwarte olijven zonder pit
3 eetlepels balsamicoazijn
2 eetlepels olijfolie
4 takjes tijm
zout, versgemalen peper

Snijd de champignons en de olijven in plakjes.
Pel de knoflook en hak ze fijn.
Haal de tijmblaadjes van de takjes.
Kook de champignons ± 2 minuten in ruim water.
Laat ze uitlekken en meng ze in een lage schaal met de knoflook en de olijven.
Meng de balsamicoazijn, de olijfolie, de tijmblaadjes en zout en peper in een

kom door elkaar en schep dit door de champignons.
Zet de champignons ± 6 uur in de koelkast en schep ze af te toe om.

Worstsoorten met gemarineerde tomaat en prosciutto crudo

(Salami con pomodorini e prosciutto crudo)

1/2 hard worstje Cacciatore
8 plakjes Spianata Romana
4 plakjes Mortadella
8 plakjes Salami Ventricina
100 gr party-olijven

Snijd de Cacciatore in plakjes.
Verdeel alle vleeswaren over 4 borden en verdeel daar de olijven over.
Serveer met gemarineerde tomaten, augurken en ciabatta.

Vijgen, prosciutto en roomkaas

(6 personen)

5 eetlepels crème fraîche
2 theelepels gehakte verse muntblaadjes en takjes verse munt ter garnering
1 theelepel vers citroensap
2-3 theelepels melk
zout, versgemalen peper
12 rijpe vijgen
185 gr roomkaas (bijvoorbeeld Explorateur) in stukjes
100 gr dungesneden prosciutto

Doe de crème fraîche in een kleine kom en klop er de gehakte munt, het citroensap en net zoveel melk door dat u een dikke, romige saus krijgt.
Breng op smaak met zout en peper.
Snijd de vijgen in de lengte doormidden en schik ze op individuele borden of op

een dienschaal.
Stop er stukjes kaas tussen, drapeer de plakken prosciutto om de vijgen en druppel er de crème fraîchesaus over.
Garneer met takjes munt en serveer.

Pomodorini al forno

(gemarineerde tomaten)

4 trostomaten
1 teentje knoflook
12 verse basilicumblaadjes
zout, (vers)gemalen peper
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel balsamicoazijn
ovenschaal (± 20 x 30 cm)

Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 4.
Breng in een pan ruim water aan de kook.
Kruis de tomaten in, dompel ze enkele seconden in het kokende water onder, spoel ze onder koud water af en ontvel ze. Halveer de tomaten.
Pel de knoflookteen en snipper hem fijn.
Leg de tomaten met de snijkant naar boven in de ovenschaal, verdeel de knoflook over de tomaten en bestrooi ze met zout en peper.
Besprenkel de tomaten dun met olie en leg op elke tomaat 1 basilicumblaadje.
Keer de tomaten en bak ze ± 20 minuten in het midden van de oven.
Neem de tomaten uit de oven en laat ze afkoelen.
Klop in een kommetje de azijn en de rest van de olie tot een dressing en breng die op smaak met zout en peper.
Leg de tomaten op 4 borden, besprenkel ze met de dressing en garneer met een blaadje basilicum.

Prosciutto crudo al forno

(gemarineerde prosciutto crudo)

6 plakken prosciutto crudo
12 kleine cocktailaugurkjes
1 teentje knoflook
5 eetlepels olijfolie
3 eetlepels balsamicoazijn
1 theelepel Dijonmosterd
1 theelepel Italiaanse keukenkruiden
zout, (vers)gemalen peper
8 zilveruitjes
1/2 eetlepel kappertjes (potje)
12 cocktailprikkertjes
(4 kleine schaaltjes (inhoud ± 125 ml)

Halveer de plakjes prosciutto crudo in de lengte en wikkel ze om de augurkjes.
Zet ze met een cocktailprikker vast.
Pel het teentje knoflook en snipper het fijn.
Klop in een kommetje de olie, azijn, mosterd, knoflook en kruiden tot een dressing en breng die met zout en peper op smaak.
Schep in 4 schaaltjes elk 3 augurkjes en 2 zilveruitjes en schep de dressing en de kappertjes erover.

Pane con noci met kruidige kippenlevertjesmousse

250 gr kippenlevertjes
1 sjalotje
10 takjes selderij
1 eetlepel (olijf)olie
5 eetlepels droge witte wijn
1 eetlepel kappertjes
1 theelepel kruidenbouillonpoeder
zout, peper
1 voorgebakken pane con noci (220 gr)
12 walnoten
keukenmachine

Snijd de kippenlevertjes klein.
Pel en snipper het sjalotje.

Hak de selderij fijn.
Verhit de olie in een pan en bak de kippenlevertjes, sjalot en selderij ± 2 minuten al omscheppend.
Voeg de wijn, kappertjes en bouillonpoeder toe en laat onafgedekt ± 8 minuten zachtjes koken tot de wijn is verdampt.
Verwarm de grill op de hoogste stand voor.
Pureer intussen in een keukenmachine het kippenlevertjesmengsel en breng op smaak met zout en peper.
Snijd de pane con noci in 12 plakjes en rooster die op het rooster in ± 3 minuten ± 10 cm onder grill goudbruin; keer ze halverwege.
Besmeer de plakjes dik met de levermousse en garneer met de walnoten.

Over italiaans brood
Ciabatta en ciabattina kenmerken zich door een dun krokant korstje en een luchtige binnenkant.
Het deeg van focaccia wordt bestreken met geurige olijfolie en bestrooid met gemengde kruiden en daarna op een steen gebakken.
Pane con noci lijkt qua uiterlijk een beetje op stokbrood, maar is verrijkt met gemalen walnoten en olijfolie, waardoor het brood een heel eigen smaak krijgt.

Focaccia al rosmarino

(Plat brood met rozemarijn)

500 gr bloem
30 gr verse gist
5 eetlepels olijfolie
grof zeezout naar smaak
2 theelepels verse rozemarijnnaaldjes

Los de gist in 1 dl lauw water op.
Vermeng de gist met 250 gr bloem en kneed hier een elastisch deeg van.
Maak er een bol van, doe die in een kom en laat het deeg afgedekt op een warme plaats 1 uur rijzen.
Sla de lucht uit het deeg en kneed er de rest van de bloem, de olijfolie, het zout en de rozemarijn door.
Laat het deeg weer 11/2 uur rijzen.

Kneed het deeg nog even door en rol het uit tot een ronde plak van 30 cm.
Leg de deegplak op een ingevette bakplaat, bestrijk met een beetje olijfolie en bak de foccaccia 15-20 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven.
Serveer het brood in punten, warm of op kamertemperatuur.

Focaccia met zeezout en Parmezaanse kaas

Bestrijk een voorgebakken focaccia met wat olijfolie en strooi er zeezout en schilfers Parmezaanse kaas over.
Bak de focaccia volgens de aanwijzingen op de verpakking af.
Lekker bij soep of een Italiaans buffet.

Panini con funghi crudi

(Broodjes met paddestoelen en gorgonzola)

250 gr kastanjechampignons
250 gr oesterzwammen
6 eetlepels olijfolie
het sap van 1 citroen
zout, peper uit de molen
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1 teentje knoflook
4 panini's (Italiaanse broodjes)
150 gr gorgonzola in stukjes

Snijd grote paddestoelen in reepjes.
Klop een dressing van de olie, het citroensap, zout, peper, de peterselie en het uitgeperste teentje knoflook.
Schep de dressing door de paddestoelen en zet de salade afgedekt ± 30 minuten in de koelkast.
Snijd de broodjes open en beleg ze met de helft van de gorgonzola, de salade en de rest van de gorgonzola.

Tip: Bestrooi de salade met vers geraspte Parmezaanse kaas of voeg in stukjes

gesneden ansjovis aan de dressing toe.

Focaccine del giardiniere

((Broodjes uit een bloempotje)
(8 stuks)

250 gr aardappelen
30 gr verse gist
250 gr bloem
1 theelepel suiker
50 gr zachte boter
1/2 theelepel zout
± 3 eetlepels olie
8 schone, met olie ingevette aardewerk bloempotjes, inh. ± 1 dl

Kook de aardappelen in de schil in ± 20 minuten gaar.
Pel ze, laat ze iets afkoelen en pureer ze.
Roer de gist met 2 eetlepels lauwwarm water los.
Vermeng de bloem en de aardappelpuree.
Maak in het midden een kuiltje en doe de gistoplossing, de suiker en de boter erin.
Strooi het zout op de rand en meng de ingrediënten.
Voeg 1 dl lauwwarm water toe en kneed het mengsel tot een glad en soepel deeg.
Vorm het deeg tot een bal, besprenkel die met olie en laat het deeg afgedekt met plasticfolie ± 1 uur op een lauwwarme plaats rijzen.
Kneed het deeg nogmaals goed door en verdeel het in 8 gelijke stukken.
Vorm de stukken deeg tot ballen en doe die in de bloempotjes.
Besprenkel de bovenkant met olie en laat opnieuw afgedekt met plasticfolie ± 1 uur rijzen.
Verwarm de oven voor op 220°C en bak het brood in de potjes in 35-40 minuten goudbruin en gaar.

Mosselhapje alla Carbonara

Kook 50 gr mosselen met aanhangend water in ± 5 minuten gaar.
Neem de mosselen uit de schelpen en laat ze uitlekken.
Breek de helft van de schelpen doormidden, boen ze schoon en leg ze in een ovenvaste schaal.
Klop 2 eieren met 2 eetlepels slagroom, versgemalen peper en wat zout los.
Snijd 50 gr magere spekreepjes fijn.
Verdeel de mosselen met het eiermengsel, het spek en 3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas over de schelpen, leg er kleine klontjes boter op en laat ze onder de hete grill in ± 5 minuten gratineren.

Pesto-mosselhapje

(voor 12 borrelhapjes)

12 gekookte mosselen
2 takjes verse basilicum
1 teentje knoflook
25 gr zachte geitenkaas
1/2 dl garderoom
zout, peper

Verwijder van elke mossel de lege schelphelft en leg de andere helft van de mosselen op een bakplaat.
Pureer een gladde saus van de basilicum, de knoflook, de geitenkaas en de room en verdeel de saus over de mosselen.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Schuif de mosselen ± 10 cm onder de hete grill en laat ze in ± 5 minuten gratineren.
Leg de mosselschelpen op een schaal.

Cozze (Mosselen op z'n Venetiaans)

1 kg verse mosselen
1/4 liter olijfolie
2 gesnipperde teentjes knoflook

een handje versgesneden peterselie

Was de mosselen.
Giet een flinke laag olie in een koekenpan die zo ruim is, dat alle mosselen erin passen en kunnen worden omgeschept.
Verhit de olie, schep er de mosselen (met schelp en al) in en laat ze, onder voortdurend omscheppen, in 5-8 minuten gaar worden.
Schep er halverwege de gesnipperde knoflook en peterselie door.
Doe de mosselen met het bakvocht over in een ruime schaal en zet die op tafel.
Geef er een vers, in stukjes gesneden ciabattabrood bij.
Met wat citroensap kunt u de mosselen een wat zure smaak geven.
Dip tussentijds vooral veel met de ciabatta in het zilte bakvocht.

Mosselen in witte wijn uit Apulië

(voorgerecht voor 8 personen, hoofdgerecht voor 4 personen)

3 kg mosselen, afgeschrobd en van de baard ontdaan
4 eetlepels olijfolie
1 gehakte ui
3 grote gehakte tenen knoflook
50 gr versgehakte gladde peterselie
1 theelepel tijm
1 verkruimeld laurierblad
31/2 dl groge witte wijn
versgemalen zwarte peper

Was de mosselen en week ze in koud water.
Verwijder mosselen die open zijn gegaan.
Spoel de mosselen.
Verhit de olie in een mosselpan en fruit de ui.
Voeg de knoflook en de peterselie toe en bak ze in enkele minuten goudbruin.
Doe de mosselen in de pan, voeg de tijm, het laurierblad, de wijn en peper toe en schep goed door.
Leg het deksel op de pan en breng aan de kook.
Zet het vuur laag en laat 2-3 minuten zachtjes koken of tot de mosselen open zijn.

Verwijder mosselen die gesloten blijven.
Serveer de mosselen in kommen (lepel er wat kookvocht over) met vers, nog warm Italiaans stokbrood.

Pollo tonnato

(kip-tonijntaartje)

1/2 kippenbouillontablet
2 kipfilets
1 blikje tonijn naturel (180 gr, John West)
2 theelepels citroensap
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel slagroom
2 eetlepels kappertjes (potje, Grand'Italia)
zout, (vers)gemalen zwarte peper
12 sprietjes bieslook
8 blaadjes sla
keukenmachine
keukenpapier
uitsteekvormpje, doorsnede ± 8 cm

Breng in een steelpan 1/2 liter water aan de kook.
Snijd de kipfilet in blokjes.
Verkruimel het bouillontablet boven het kokende water en kook de kipfilet hierin in ± 5 minuten gaar.
Neem de kip uit de pan en laat afkoelen.
Giet de tonijn af.
Maal in een keukenmachine de kip, de tonijn, 1 theelepel citroensap, de mayonaise, de slagroom en 1 eetlepel kappertjes grof en breng op smaak met zout en peper.
Knip de bieslook erboven fijn en schep die erdoor.
Was de sla en dep hem met keukenpapier droog.
Steek met een uitsteekvormpje 8 rondjes uit de sla.
Zet het vormpje midden op een bord en leg er een slarondje in.
Schep er 1/8 deel van het tonijnmengsel in en strijk dat glad.
Leg hierop weer een slarondje, schep er weer 1/8 deel van het tonijnmengsel in

en strijk het glad.
Maak op de zelfde manier op 3 andere borden elk taartje.
Garneer met de rest van de kappertjes.

Zalmmousse

(Spuma fredda di salmone)

185 gr zalm uit blik
3 eetlepels olijfolie
zout, zwarte peper
21/2 dl slagroom
1 eetlepels peterselie
10 theelepels citroensap
10 gr zwarte olijven
1 citroen in schijfjes

Laat de zalm uitlekken, verwijder vel en graten en maak de zalm met een vork fijn.
Voeg de olijfolie, het citroensap, de peterselie, zout en peper toe en meng alles goed door elkaar.
Sla de slagroom stijf en spatel die voorzichtig door het zalmmengsel.
Verdeel de zalmmousse over glazen en zet die 3 uur in de koelkast.
Garneer de mousse met de citroenplakken en de olijven.

Groente met ansjovisdipsaus

(Bagna Caoda)

7 eetlepels olijfolie
50 gr boter
5 ansjovisfilets, uitgelekt
3 geperste teentjes knoflook
1 mespunt zout
4 waspeentjes

4 stengels bleekselderij
1 rode en 1 groene paprika
8 radijsjes
1/2 bloemkool

Verwarm de olie en de boter in een pannetje en fruit de knoflook 3 minuten op zacht vuur.
Voeg de ansjovis toe en laat ze smelten.
Breng de saus op smaak met zout.
Snijd de groenten fijn: snijd de worteltjes in dunne repen, verdeel de bloemkool in roosjes, snijd de paprika's in vieren (verwijder de pitjes) en halveer de selderijstengels.
Houd de saus op een rechaud of fonduestel warm, maar laat haar niet koken.
Serveer de groenten erbij.
De groenten worden in de saus gedoopt.

Ansjovisfondue uit Piemonte

100 gr ansjovisfilets (uit blik)
75 gr boter
5 fijngemaakte tenen knoflook
3 dl olie
gemengde rauwe groenten (paprika, bleekselderij, bloemkool, wortel) of gare groenten (uien, bieten, meirapen, wortel)
Brood

Laat de ansjovisfilets goed uitlekken en hak ze fijn.
Smelt de boter in een pan, voeg de knoflook toe en fruit die een paar minuten op laag vuur, zonder ze te laten kleuren.
Voeg de olie en de ansjovis toe, breng het geheel aan de kook, roer en laat het 15 minuten zachtjes pruttelen.
Roer af en toe en plet intussen de ansjovis.
Leg de groenten mooi op een schaal en zet de pan op een brander op tafel.
Zet er de groenten bij en laat de tafelgenoten die aan lange prikkers in de borreldende saus dopen.
Serveer met brood.

Paprika met ansjovis

(Peperoni con acciughe)

4 paprika's
8 ansjovisfilets, uitgelekt
zout, zwarte peper
1 theelepel oregano
2 eetlepels kappertjes
2 geperste teentjes knoflook
4 eetlepels olijfolie

Leg de paprika's op een bakplaat, zet die onder een hete grill, draai ze na een paar minuten om en haal ze eruit als het vel zwart is geblakerds.
Verwijder het velletje, halveer de paprika's, verwijder de zaadjes en snijd de paprika's in repen.
Leg een laag paprika in een schaal, leg er een paar ansjovisjes op en bestrooi met zout, peper, oregano, knoflook en kappertjes.
Leg hier weer een laag paprika op en herhaal de procedure tot alle paprika en ansjovis zijn gebruikt.
Besprenkel het geheel met de olijfolie en laat het 4-5 uur intrekken.
Serveer op kamertemperatuur.

Omelet met basilicum en kaas

(Frittata al basilico)

6 eieren
1 gesnipperde ui
30 gr basilicum
1 mespunt zout
1 mespunt zwarte peper
1 eetlepels olijfolie
50 gr boter
3 eetlepels Parmezaanse kaas

Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de ui 5 minuten.

Klop de eieren los, voeg de fijngehakte basilicum, de geraspte kaas en de gefruite ui toe en breng op smaak met zout en peper.
Smelt de boter in de pan en doe het eimengsel erin.
Bak de omelet aan beide kanten.
Schud de pan af en toe heen en weer om vastkleven te voorkomen.

Italiaanse ossenhaas

250 gr ossenhaas aan een stukje
2 eetlepels gezeefd, vers citroensap of 2 eetlepels balsamico-azijn
zout, versgemalen zwarte peper
4 eetlepels olijfolie
1/2 bakje kleine champignons
stukje Parmezaanse kaas

Leg de ossenhaas een uurtje in het vriesvak.
Roer het citroensap of de azijn uit met zout en peper naar smaak en klop de olijfolie er bij, zodat een glad sausje ontstaat.
Snijd de champignons in flinterdunne plakjes en besprenkel ze met citroensap.
Snijd het vlees met een goed scherp mes in zeer dunne plakjes en rol die tussen plasticfolie nog een beetje uit.
Verdeel het vlees over 4 bordjes, leg in het midden wat champignons en schenk er een lepel saus over.
Schaaf de kaas en verdeel over elk bordje wat flinters kaas.
Lekker met warme ciabatta.

Carpaccio van rosbief

200 gr rosbief
6 zwarte olijven
1 theelepel kappertjes

Voor de dressing:
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel zonnebloemolie

1 theelepel Balsamico azijn
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel gehakte bieslook
1 eetlepel witte wijnazijn
zout, versgemalen peper

Voor de garnering:
1/4 krop lollo rosso
1/2 wit casinobrood

Verdeel de plakjes rosbief dakpansgewijs over vier borden.
Ontpit de olijven en snijd ze in dunne ringetjes.
Bestrooi de rosbief met de kappertjes en de olijvenringetjes.
Klop in een kommetje een dressing van de olijfolie, zonnebloemolie, Balsamico azijn, peterselie, bieslook en witte wijnazijn.
Leng de dressing met water tot de juiste dikte aan en breng op smaak met zout en peper.
Schenk de dressing over de rosbief.
Was de sla, dep ze droog en garneer de bordjes met wat kleine slablaadjes.
Geef er toost met roomboter bij.

Carpaccio

Carpaccio

(1 persoon)

3 plakjes rauwe ossenhaas
1/2 zakje gemengde sla
11/2 eetlepel rode wijnazijn
11/2 eetlepel olijfolie
1 theelepel pesto
2 theelepels geroosterde pijnboompitten
2 theelepels kappertjes
2 theelepels verse basilicum

(geraspte Parmezaanse kaas)

Verdeel de sla over een plat bord en drapeer er de plakjes carpaccio over.
Verdeel de carpaccio-dressing gelijkmatig over het geheel en garneer met pijnboompitten, kappertjes, een toefje basilicum en eventueel wat Parmezaanse kaas.

Carpaccio-dressing

Klop een sausje van 4 eetlepels azijn, 11/2 eetlepel rode wijnazijn, 1 mespuntje mosterd, 1/2 eetlepel honing of suiker en peper en meng alles heel goed door elkaar.
Dit geheel in een schone lege
jampot goed schudden.

Carpaccio

400 gr runderhaas aan een stuk
1 grote citroen
3 eetlepels olijfolie
zout en peper

Leg het stuk runderhaas gedurende 20 minuten in de diepvries.
Vermeng intussen de olijfolie met het zout en de peper, pers de citroen uit en voeg het sap aan de olie toe.
Roer het geheel goed door.
Haal het stuk runderhaas uit de diepvries en snijd er flinterdunne plakjes van (indien mogelijk met een snijmachine).
Leg de plakjes op een bord, zonder dat ze elkaar bedekken.
Neem een kwastje en bestrijk de plakjes met het mengsel van olie, citroensap, zout en peper.
Vouw de plakjes dubbel en leg ze naast elkaar op een schaal.
TIP: U kunt dit ook serveren met een mosterd vinaigrette.

Noot: De èchte carpaccio, zoals bedacht door de kok van Harry's Bar in Venetië,

wordt niet gemaakt van ossenhaas, maar van de 'muis'. Het vlees wordt goed gekoeld, maar NIET bevroren (smaakverlies), machinaal in dunne plakken gesneden en op borden gedrapeerd.
De oorspronkelijke saus is een soort verdunde mayonaise:
Vermeng in een kom 1 3/4 dl zelfgemaakte mayonaise met 1 of 2 theelepels worcestershiresaus, 1 theelepel citroensap en 2 of 3 eetlepels melk.
Breng het mengsel op smaak met zout en peper en giet het in een dun straaltje kriskras over het vlees. Op die manier gepresenteerd roept het gerecht associaties op met de schilderijen van Vittore Carpaccio (een Venetiaanse schilder die veel helderrood en roomwit gebruikte) de man naar wie het gerecht werd genoemd.

Rum-carpaccio

300 gr ossenhaas (stuk van ± 10 cm)
4 eetlepels bruine rum
1 vers rood pepertje
2 theelepels angustora bitter
1 bosje bieslook
4 eetlepels maïsolie
1/2 citroen (1 eetlepel sap)
gemalen piment
zout
1 eetlepel bruine rietsuiker
een paar druppels tabasco
2 eetlepels ananassap

Leg de ossenhaas, verpakt in een plastic zak, 1 uur in het vriesvak tot hij nog niet helemaal bevroren is, maar wel een vaste structuur heeft.
Keer hem na een half uurtje om.
Snijd de ossenhaas in plakjes van 2 mm dik.
Klop de plakjes vlees onder een laagje stevig doorzichtig folie met de platte kant van het hakmes nog dunner en platter, tot ze bijna doorzichtig zijn.
Ontdoe het pepertje van de steel, de zaadlijsten en de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
Snijd de bieslook in rolletjes.

Roer voor de marinade de suiker, het ananassap, de rum, de tabasco, de Angustora bitter en het citroensap door elkaar.
Klop er vervolgens de maïsolie door en breng het geheel op smaak met piment en zout.
Haal de plakjes vlees een voor een door de marinade en leg ze laag om laag in een schaal.
Giet de resterende marinade erover en zet de met folie afgedekte schaal 1 uur in de koelkast.
Verdeel de plakken ossenhaas dakpansgewijs over 4 platte borden.
Bestrooi ze met de bieslook en het gesnipperde pepertje en druppel er de in de schaal achtergebleven marinade over.

Tips: De marinade wordt fruitiger als er nog 1 eetlepel fijngehakte ananas door wordt geroerd.
Geef de carpaccio met wat bladsalade als tussengang.
Serveer er stokbrood of roggebrood en olijven of artisjokkenharten in het zuur bij.

Carpaccio met Parmezaanse kaas

325 gr runderfilet
70 gr raketsla (of andere sla)
25 gr Parmezaanse kaas aan één stuk

Voor de marinade:
1 citroen
2 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
zout, grofgemalen peper
1/2-1 theelepel suiker

Verpak het rundvlees luchtdicht in aluminiumfolie en leg het 31/2 uur in het vriesvak.
Spoel de citroen af met heet water en wrijf hem droog met keukenpapier.
Trek met een citroentrekker strengetjes uit de citroenschil en pers het sap uit de vrucht.
Roer 3 eetlepels citroensap door de olie, pers er het teentje knoflook door de

knijper bij en roer tenslotte de strengetjes citroenschil door de marinade.
Breng op smaak met peper, zout en suiker.
Was de sla en laat de bladeren uitlekken.
Neem het vlees uit de diepvries en snijd het met een scherp mes in flinterdunne plakjes.
Verdeel die over 4 borden, leg de raketsla er decoratief bovenop en druppel er de citroenmarinade over.
Rasp de Parmezaanse kaas flinterdun en strooi die over de carpaccio.

Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

1 fijngehakt teentje knoflook
1 dl olijfolie
250 gr ossenhaas
2 eetlepels pijnboompitten
100 gr rucola (raketkruid) of waterkers
2 eetlepels kappertjes (potje)
125 gr stukje Parmezaanse kaas

Meng de knoflook met de olie.
Leg de ossenhaas een paar minuten in de diepvries en snijd hem vervolgens in heel dunne plakken.
Leg het vlees eventueel tussen plasticfolie en plet het voorzichtig door er met een deegrol op te slaan.
Bestrijk de borden met de knoflookolie en schik de plakken ossenhaas op de borden.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudgeel.
Schik de rucola midden op de ossenhaas en garneer met pijnboompitten en kappertjes.
Schaaf er aan tafel de kaas over.

Carpaccio van lamsrollade

(2 personen)

200 gr lamsrollade, op kamertemperatuur
zout, peper
1 zakje waterkers (75 gr)
1 bakje kerstomaatjes

Verwarm de oven voor op 220°C.
Wrijf de rollade in met zout en peper en braad hem In het midden van de oven in ± 20 minuten rosé.
Laat het vlees in aluminiumfolie verpakt 10 minuten rusten.
Pluk van de waterkers de steeltjes af.
Vlees in flinterdunne plakken snijden en op borden schikken.
Garneren met waterkers en kerstomaatjes.

Carpaccio van kalfsbiefstuk

300 gr kalfskogelbiefstuk
250 gr haricots verts
250 gr gemengde paddestoelen, bijv. oesterzwammen, kastanjechampignons, trompettes des morts
4 eetlepels olie
2 teentjes knoflook
1 eetlepel balsamico-azijn
zout, peper

Verhit 2 eetlepels olie en bak het vlees op hoog vuur in ± 6 minuten rondom bruin.
Laat het ± 1 uur afkoelen en leg het dan ± 2 uur in de vriezer.
Haal het vlees uit vriezer, snijd het in plakjes en verdeel die over 4 borden.
Kook de haricots verts 3-5 minuten in ruim kokend water met zout, spoel ze onder koud water af en laat uitlekken.
Snijd de paddestoelen in reepjes.
Verhit de rest van de olie in een ruime koekenpan en pers de knoflook erboven uit.
Doe de paddestoelen erbij en bak ze 5-10 minuten tot het vocht is verdampt.
Voeg de azijn toe en laat die even verdampen.
Breng op smaak met zout en peper.
Schenk de saus over het vlees.

Carpaccio 'Le Logge'

(van mals rundvlees in een warme kalfsfond)
(2 personen)

2 eetlepels olijfolie
250 gr mals rundvlees aan één stuk (bijv. biefstuk) of vraag uw slager van gebraden rosbief 1/4 cm dikke plakjes af te snijden
1 dl kalfsfond (pot á 4 dl) of sterke kalfsbouillon
bosje rucola (roquette) of waterkers, fijn gesneden

Verwarm de oven voor op 175°C.
Schroei in de olie het vlees rondom dicht.
Laat het even rusten en snijd het dan met snijmachine in plakjes van 1/4 cm.
Verwarm de fond.
Schep op voorverwarmde ovenvaste borden wat warme fond en leg het vlees erin.
Laat het vlees hoog in de oven ± 2 minuten licht gaar worden.
Bedek het vlees met de rucola en verwarm het nog ± 1 minuut in de oven.

Zalmcarpaccio

(4-6 personen)

400 gr zalmfilets zonder vel en graten
1 grote roze grapefruit
cayennepeper
1/4 krop lollo bionda in plukjes
1 rijpe avocado in kleine blokjes
2 eetlepels kleine kappertjes
(takjes dille)

(Laat) de zalm in flinterdunne plakjes snijden en verwijder de donkere delen.
Schil de grapefruit dun en snijd de schil in heel dunne reepjes.
Kook de reepjes even in kokend water en spoel ze koud.

Pers de grapefruit uit en breng het sap pittig op smaak met cayennepeper.
Laat de zalm in het sap afgedekt ± 1 uur in de koelkast marineren.
Schik de sla op de borden leg de zalm erop en schenk de marinade erover.
Verdeel de avocado en de kappertjes over de zalm en garneer met reepjes schil (en dille).

Variatie:
Schik 250 gr rauwe tonijnfilet in zeer dunne plakjes op 4 borden.
Klop een dressing van 1 eetlepel Japanse sojasaus, 6 eetlepels druivepitolie, 1/2-1 eetlepel balsamico-azijn en 2 eetlepels kippenbouillon, zout en peper.
Schep er 4 shii-take (paddestoelen) in heel kleine blokjes door.
Serveer de dressing bij de tonijn en garneer met lollo rosso.

Carpaccio met zalm

Gemengde salade, waaronder rucola

Voor de carpaccio:
400 gr ossenhaas
4 plakken gerookte zalm
200 gr gemengde salade
50 gr pijnboompitten
50 gr grofgeraspte Parmezaanse kaas
1 citroen
aspergepunten of alfalfa
groene pesto

Voor de dressing:
11/2 dl goede olijfolie
3 eetlepels balsamicoazijn
1 eetlepel Zaanse mosterd
1 theelepel groene pesto
peper, zout, kappertjes

Vraag aan de slager de ossenhaas zo dun mogelijk te snijden.
Maak een gladde dressing van de olijfolie, de balsamicoazijn, de mosterd, 1 theelepel pesto, peper en zout.

Schenk een beetje dressing op 4 borden en leg wat gemengde salade in het midden van het bord.
Leg het gehele bord in een waaiervorm vol met de ossenhaas (= carpaccio).
Draai de plakjes gerookte zalm in een roosvorm en zet ze midden op het bord.
Verdeel er tenslotte de rest van de dressing over.
Verdeel hier en daar nog wat pesto en eventueel wat druppels balsamicoazijn over de carpaccio.
Garneer met aspergepunten of alfalfa, de pijnboompitten, de grofgemalen Parmezaanse kaas, de kappertjes en een partje citroen.
Strooi er eventueel nog wat versgemalen zwarte peper over.
U kunt deze carpaccio ook als licht hoofdgerecht of als lunchgerecht serveren.

Carpaccio van tonijn met olijven

300 gr tonijnfilet
50 gr met pimento gevulde olijven
1 teentje knoflook
2 eetlepels citroensap
1 theelepel verse of gedroogde tijm
zout, peper
1 mespunt suiker
4 eetlepels olijfolie

Snijd de olijven in dunne plakjes.
Knijp het teentje knoflook fijn en meng het met het citroensap, de tijm, een snufje zout, een snufje peper, de suiker en de olie.
Spoel de tonijn met koud water af en dep de vis droog.
Snijd de tonijn in heel dunne plakjes en leg ze naast elkaar op vier borden
Besprenkel de vis met de knoflookdressing en verdeel de plakjes olijf erover.

Variatie:
Vervang het citroensap door limoensap, gebruik verse koriander in plaats van tijm en strooi er lente-uiringetjes en stukjes ontvelde en ontpitte tomaat over in plaats van olijf.

Opgerolde carpaccio met rode pesto

voor de carpaccio:
500 gr ossenhaas aan één stuk
1 eetlepel olijfolie
1 uitgeperst teentje knoflook
geraspte schil van 1/2 citroen
versgemalen zwarte peper
20 gr (wilde) spinazie
alfalfa
50 gr fijngehakte gepelde pistachenoten

voor de rode pestosaus:
75 gr basilicum
2 flinke tenen knoflook
5 zongedroogde tomaten (potje)
2 eetlepels pijnboompitten
50 gr Parmezaanse kaas aan één stuk, verbrokkeld
± 1 dl groene olijfolie

Leg het vlees 1/2 uurtje in de vriezer en snijd het in 1 cm dikke plakken (of vraag de slager dit te doen).
Roer de olie en de knoflook door elkaar, wrijf het vlees hiermee in en strooi er de citroenrasp en peper over.
Blancheer de spinaziebladeren in ruim kokend water ± 1 minuut, spoel ze onder koud water af en dep ze droog.
Verdeel de spinazieblaadjes over het vlees, rol ze samen stevig op en verpak de rolletjes in plasticfolie.
Leg ze minstens 3 uur in de vriezer.
Pureer voor de saus de basilicum, knoflook, tomaten, pijnboompitten en kaas in een keukenmachine en voeg de olie in een dun straaltje toe tot een dik vloeibare saus ontstaat.
Leg midden op de borden wat alfalfa.
Snijd het vlees (halfbevroren) in zeer dunne plakjes en leg de carpaccio rondom de alfalfa.
Lepel op elk bord 1 eetlepel pestosaus over de carpaccio.
Verdeel de pistachenoten rondom de alfalfa.
Serveer er (stervormige) toost en boterballetjes bij.

Lamscarpaccio

(8 personen)

300 gr lamsfilet
2 pistachenoten
2 hazelnoten
2 walnoten
1 sjalot
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel mosterd
1/2 theelepel tijm

Voor het garnituur:
rode krulsla
knolselderij
het sap van 1 citroen
radijsjes
peper, zout

Rol de lamsfilet in aluminium en plaats deze 1 uur in de diepvries. Spoel de krulsla en droog ze.
Maak de knolselderij schoon, snijd hem in juliënne en vermeng die met het citroensap.
Breng op smaak met peper en zout.
Maak de radijsjes schoon en snijd ze in schijfjes.
Hak de noten.
Pel de sjalot en snipper hem fijn.
Meng de olie met de mosterd, voeg er de tijm en de sjalotsnippers aan toe en spatel er de gehakte noten door.
Breng op smaak met peper en zout.
Haal de vleesrol uit de diepvries en snijd er met een scherp mes of een snijmachine dunne plakjes af.
Overgiet het vlees met de marinade en laat het 15 minuten in de marinade rusten.
Draai dan het vlees om en laat nog 15 minuten marineren.
Breng op smaak met peper en zout.
Schik de knolselderij op een serveerschaal, schep het lamsvlees in het midden en

leg er een kring van radijsschijfjes omheen.
Versier met de krulsla.
Geef er Italiaans stokbrood (ciabatta) bij.

Salade van rauwe biefstuk

(Carpaccio)

250 gr biefstuk of ossenhaas
4 eetlepels Parmezaanse kaas
1 eetlepels kappertjes
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepels wijnazijn
1 eetlepels peterselie
40 gr veldsla
zout, zwarte peper

Wikkel het vlees in folie en laat het 1-11/2 uur in de vriezer stevig worden.
Snijd het vlees met een mes of een snijmachine in flinterdunne plakken.
Snijd de kaas in ragfijne schilfers.
Was de sla en laat deze uitlekken.
Hak de kappertjes fijn en doe er de azijn, peterselie, zout en peper bij.
Roer de olie door de dressing.
Verdeel de veldsla over de borden, schik de plakjes vlees erop, schenk er de dressing over en garneer met de kaasschilfers.

Rettichcarpaccio

(6 personen)

1 rettich
4 radijsjes
40 gr pecorino romano (Italiaanse schapekaas)
3 eetlepels olijfolie
peper, zout

25 sprietjes bieslook
6 toefjes kruizemunt

Schil de rettich en schaaf hem in dunne plakjes.
Was de radijsjes en snijd ze in zeer kleine blokjes.
Snijd de kaas in kleine stukjes.
Rangschik de plakjes rettich op 6 bordjes, besprenkel ze met olijfolie en bestrooi met zout en peper.
Leg de kaas in het midden op de rettich en strooi er de stukjes radijs over.
Knip de bieslook erboven fijn en garneer met kruizemunt.
Zet de bordjes tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Gevulde artisjokken

(Carciofi ripieni)

4 artisjokken
10 theelepels citroensap
1 geperst teentje knoflook
peterselie
4 ansjovisfilets, uitgelekt
1 ei
het kruim van 1 sneetje brood
Zwarte peper
7 eetlepels olijfolie

Maak de artisjokken schoon: knip met een schaar de harde punten van de buitenbladeren, snijd het topje van de artisjok af, verwijder zorgvuldig het hooi dat daaronder ligt en schil de buitenste vezelige laag van de stengel.
Wrijf de artisjokken in met citroensap.
Vermeng de knoflook met de peterselie, het broodkruim en de fijngesneden ansjovis.
Doe het losgeklopte ei erbij en breng op smaak met peper.
Vul de artisjokken met dit mengsel.
Verhit de olijfolie in een grote pan en zet de artisjokken er ondersteboven in.
Voeg 1 dl water toe en stoof de artisjokken in de gesloten pan in 30-60 minuten gaar.

Groene salade

1 krop ijsbergsla, friséesla of lollo bianco
1/2 komkommer in blokjes
1 groene paprika in reepjes
3 stengels bleekselderij in boogjes
10 blaadjes verse basilicum

Voor de dressing:
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel walnootolie
1 eetlepel citroensap
1 theelepel Balsamico azijn
1 eetlepel gembersiroop
1 theelepel 3-kruidenmosterd (= groene mosterd)
zout, peper
75 gr gepelde en gezouten pistachenoten

Klop een dressing van de olijfolie, de walnootolie, het citroensap, de Balsamico azijn, de gembersiroop en de 3-kruidenmosterd en breng de dressing op smaak met zout en peper.
Schep in een saladeschaal de sla, komkommer, paprika, bleekselderij en basilicum door elkaar.
Schenk op het laatste moment de dressing over de salade.
Hak de pistachenoten grof en garneer de salade ermee.

Salade van gekookte venkel

4 venkelknollen (± 750 gr)
zout, witte peper
1 bosje peterselie
1 citroen

Verwijder de stelen, wortelaanzet, harde vezels en de buitenste bladeren van de venkel.

Was de venkelknollen en kook ze in ruim kokend water met wat zout in ± 15 minuten beetgaar.
Laat ze in een vergiet uitlekken en afkoelen.
Was de peterselie en hak die fijn.
Snijd de afgekoelde venkelknollen in grote stukken.
Pers de citroen uit.
Doe de venkelknollen in een schaal en besprenkel ze met het citroensap.
Garneer de salade met de fijngehakte peterselie.
Voeg aan tafel naar smaak zout en witte peper toe.

Vissalade alla Napolitana

Was 3 vleestomaten en snijd ze in dunne partjes.
Pel en snipper 1 teentje knoflook.
Pluk de blaadjes van 4 takjes basilicum en scheur ze in groffe stukjes.
Hak 8 ansjovisfilets fijn.
Laat de inhoud van 1 zakje mini-mozzarellakaasjes goed uitlekken.
Klop een dressing van 4 eetlepels olijfolie, de knoflook, de ansjovis en wat peper.
Schep de tomaten met de mozzarellakaasjes, de basilicum, 200 gr gepelde rivierkreeftjes en de dressing door elkaar en serveer de salade op warm ciabattabrood.

N.B.: Als achter een gerecht 'alla Napolitana' staat, betekent dit dat het gerecht met veel tomaten, olijfolie en basilicum of oregano is bereid.

Rucola-uiensalade

4 sweet onions
5 eetlepels olijfolie
zout, (vers)gemalen zwarte peper
2 eetlepels citroensap
75 gr Parmezaanse kaas (stukje)
30 gr rucola

Verwarm de grill voorn op de hoogste stand.
Snijd van de uien de wortels en het topje af en snijd de uien in plakken van 2 cm.
Spreid de plakken ui op een bakplaat uit, bestrijk ze dun met olie en strooi er zout en peper over.
Schuif de uien ± 10 cm onder de grill en rooster ze in 5-6 minuten bruin.
Keer de uien met een pannekoekenmes of paletmes en bestrijk ze opnieuw met olie.
Strooi er zout en peper over en rooster ze in 5-6 minuten verder bruin.
Neem de uien uit de oven en laat ze afkoelen.
Klop in een kommetje 3 eetlepels olie en het citroensap tot een dressing en breng die met zout en peper op smaak.
Rasp de kaas met een kaasschaaf in dunne repen.
Haal de uien in ringen uit elkaar.
Leg 1/3 deel van de uiringen op een platte schaal, leg de helft van de rucola en de kaas erop en sprenkel er 1 eetlepel van de dressing over.
Leg er weer een laagje uiringen en rucola bovenop en sluit af met een laagje ui.

Salade van prosciutto met balsamicoazijn

(2 personen)

3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels balsamicoazijn
1/4 theelepel Dijonmosterd
zout, (vers)gemalen peper
50 gr Parmezaanse kaas (stukje)
1 eetlepel pijnboompitten
50 gr gemengde friséesla
6 plakjes Prosciutto rustichello

Roer in een kommetje de olie, azijn en mosterd tot een dressing en breng die op smaak met zout en peper.
Schaaf de kaas met een kaasschaaf in dunne repen.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan in ± 3 minuten lichtbruin.
Verdeel de sla over 2 borden en schenk er de dressing over.
Pak de plakjes Prosciutto bij de punten en leg ze als bloembladeren aan de kant van het bord.

Leg de kaas half op de sla en Prosciutto en garneer met de pijnboompitten.

Insalata di salami e pomodori (salade van tomaat en salami)

Maak voor elk een bord op met een krans van dakpansgewijs geschikte Italiaanse of trostomaatschijfjes, bedruppeld met een dressing van olijfolie, rode wijnazijn, basilicum, zout en peper.
Schik daarop 50 gr salamiplakjes met reepjes verse mozzarella, een paar olijven en nog wat basilicum.

Toscaanse broodsalade I

200 gr grof witbrood zonder korst
5 rijpe tomaten in blokjes
1 fijngesneden rode ui
50 gr zwarte olijven in plakjes
6 gehalveerde ansjovisfilets
1/2 komkommer in stukjes
2 stengels bleekselderij in dunne reepjes
2 eetlepels fijngehakte peterselie
3 eetlepels fijngehakte basilicum
1 geperst teentje knoflook
6 eetlepels olijfolie
11/2 eetlepel balsamico-azijn of rode wijn-azijn
zout, peper

Pluk het brood in stukjes en besprenkel die met koud water (niet te nat).
Vermeng in een grote schaal het brood, de tomaat, ui, olijven, ansjovisfilets, komkommer, bleekselderij, peterselie en de basilicum.
Roer een dressing van de knoflook, olie, azijn, zout en peper en schep deze door de salade.
Zet de salade ± 30 minuten koel weg om de smaken te laten intrekken.

Toscaanse broodsalade II

1 zakje pan tostada
500 gr kleine tomaten
2 bolletjes mozzarella
vers basilicum
olijfolie
1 citroen
zout, peper

Breek de pan tostada in stukjes en snijd de tomaten in achten.
Schenk het vocht van de kaas en snijd de kaas in blokjes.
Knip het blad van 3 takjes basilicum kleiner.
Meng alles en sprenkel er 3-4 eetlepels olie en 1-2 eetlepels citroensap over.
Strooi er zout en peper over en meng alles nog eens goed door.

Pinzimonio

1 rode, 1 groene en 1 gele paprika in mooie repen
1 ongeschilde kleine courgette in mooie repen
2 venkelknollen in mooie plakken
1 bosje radijs
2-3 dl olijfolie, extra vergine
zout, peper

Leg de groenten op een schaal.
Vermeng de olijfolie met zout en peper en serveer dit apart bij de groenten.

Gemarineerde paprikasalade

2 rode of oranje en 2 gele paprika's
2 eetlepels vers citroensap
4 eetlepels olijfolie
(zee)zout, versgemalen zwarte peper

1 fijngesneden teentje knoflook
½ stokbrood in plakken
3 eetlepels rode pesto
2 rode uien in parten
6 kleine tomaten in parten
1 courgette in schuine stukken
50 gr zwarte olijven
takjes verse tijm, basilicum en majoraan
50 gr Parmezaanse kaas aan een stukje

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten, leg ze met de schilkant naar boven onder de hete grill en laat de schillen in ± 15 minuten zwart worden.
Laat de paprika's daarna ± 10 minuten ineen afgesloten plastic zakje afkoelen.
Trek de schilletjes van de paprika's en snijd de paprika's in lange repen.
Klop het citroensap met de olie tot een gladde saus en voeg de knoflook en zout en peper naar smaak toe.
Schenk het sausje over de paprikarepen, dek ze met plasticfolie af en laat ± 2 uur intrekken; schep af en toe om.
Schep de ui, tomaat, courgette en olijven door de paprika's en laat nog 1 uur intrekken.
Rooster voor de croûtons het stokbrood in een broodrooster lichtbruin en bestrijk ze met pesto.
Schep de salade op een diepe schaal en garneer met de croûtons en takjes kruiden.
Schaaf vlak voor het serveren van de kaas met een kaasschaaf of dunschiller boven de salade grove vlokken.
Lekker met gegrild vlees en geroosterde aardappelen.

Italiaanse salade

125 gr aardappelen
100 gr wortelen
75 gr knolselderij
125 gr augurk
75 gr gare verse groene boontjes
75 gr gerookte en gekookte ossetong

50 gr gesnipperde ui
50 gr gehalveerde gevulde olijven
peper, zout

Snijd de aardappelen, wortel en knolselderij in plakjes en blancheer die afzonderlijk tot ze beetgaar zijn.
Snijd de augurk, de boontjes en de ossetong in reepjes.
Voeg alle ingrediënten samen en breng op smaak met de dressing, peper en zout.
Geef er eventueel apart mayonaise bij.

Dressing:
Doe 5 eetlepels olie in een kommetje en voeg er 1/2 eetlepel (wijn)azijn bij.
Doe er wat peper en zout en een snufje suiker bij en meng er 1/2 eetlepel (Zaanse) mosterd door.
Knijp er 2 tenen knoflook boven uit.
Breng de dressing op smaak met basilicum en een paar lepels uitgelekte kappertjes.
Tot slot kunt u er nog wat (zelfgemaakte) mayonaise door roeren.

Tomatensalade van Capri

1 kleine krop rode sla
4 tomaten
2 bolletjes mozzarella van ± 125 gr elk
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel verse gehakte basilicum
4 zwarte olijven
peper van de molen

Was de sla, zwier ze droog en snijd ze in fijne reepjes.
Was de tomaten en snijd ze in schijfjes.
Snijd de mozzarella in plakjes
van ± 1/2 cm dik en schik die, in waaiervorm, in het midden van 4 borden.
Leg er de schijfjes tomaat omheen en werk af met een krans van sla.
Besprenkel de borden vervolgens met de olijfolie en verdeel er de basilicumsnippers over.
Kruid de mozzarella met wat versgemalen peper en leg er een olijf op.

Serveer dit slaatje met een stukje ciabatta (Italiaans stokbrood) of met grissini (soepstengels).

Gemengde salade met een dressing uit Umbrië

(6 personen)

400 gr gemengde sla (rode en Romaanse)
4 teentjes knoflook
3 kleine takjes rozemarijn
7 eetlepels olijfolie
150 gr Italiaans boerenbrood
5 ansjovisfilets
2 theelepels kappertjes
3 eetlepels citroensap

Was de sla, droog ze en scheur ze in stukken.
Laat de ragfijn gesneden knoflook samen met de rozemarijn in 4 eetlepels olie bruin worden.
Zeef de olie en laat afkoelen.
Snijd het brood in blokjes en rooster die in een droge koekenpan goudbruin.
Hak de ansjovis en de kappertjes en meng ze met de afgekoelde en de resterende olie en het citroensap.
Meng de sla meng met de dressing en bestrooi met de croûtons.

Groene salade met ansjovisdressing)

(6 personen)

6 ansjovisfilets
2 teentjes knoflook
1 eetlepel kappertjes
1/2 bosje peterselie
10-12 muntblaadjes
6 eetlepels olijfolie

2 eetlepels citroensap
peper
400 gr gemengde groene sla (of eikebladsla en krulandijvie)

Snijd de ansjovisfilets in stukken.
Pel de knoflook.
Hak de ansjovis samen met de knoflook, de kappertjes en de peterselie- en muntblaadjes.
Meng ze met de olie en het citroensap en breng op smaak met versgemalen peper.
Was de sla, maak ze schoon, snijd ze in stukken en laat uitlekken.
Schep de dressing door de sla en laat de salade ± 10 minuten staan.

Pastasalade

320 gr penne rigate (pasta)
peper, zout
3 jonge wortels
1/2 rode en 1/2 groene paprika
olijfolie van extra kwaliteit
3 rijpe gepelde tomaten
paprikapoeder
gehakte peterselie
200 gr Parmaham

Kook de penne al dente in een ruime hoeveelheid water met zout.
Doe er enkele minuten voor de pasta gaar is, de wortels en de stukjes paprika bij.
Spoel de penne onder koud water, zodat ze al dente blijven.
Voeg zout, peper, olijfolie en de in stukjes gesneden tomaten toe.
Bestrooi met wat paprikapoeder en gehakte peterselie.
Versier de schotel met de plakjes Parmaham en dien op.

Pastasalade met tonijnsaus

500 gr pasta

2 eetlepels boter
400 gr kipfilet in reepjes
zout, peper
300 gr tonijn in olie, uitgelekt
1 blikje ansjovis, uitgelekt
1/2 dl olijfolie
1 eetlepel citroensap
5 eetlepels kappertjes
4 dl mayonaise
4 eetlepels kleingesneden augurkjes
verse basilicum

Kook de pasta beetgaar, spoel ze koud en laat afkoelen.
Bak de reepjes kip met zout en peper in de boter in 5 minuten bruin.
Pureer in een keukenmachine de tonijn met de ansjovis, de olijfolie, het citroensap en 3 eetlepels kappertjes tot een gladde pasta en roer die door de mayonaise.
Voeg zout en peper toe.
Schep de tonijnsaus en de kip door de pasta en garneer met de rest van de kappertjes, augurkjes en basilicum.

Tip: voeg er gekookte kwarteleitjes aan toe.

Pastasalade met pastrami

300 gr pasta (penne rigate)
7 eetlepels olijfolie
zout, peper
2 kleine venkelknollen in dunne plakken geschaafd
200 gr pastrami in dunne reepjes (gerookt en gekruid pekelvlees)
4 zongedroogde tomaten op olie, uitgelekt en fijngesneden
2 eetlepels balsamico-azijn of rode wijnazijn

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing in kokend water met 1 eetlepel olijfolie en zout beetgaar.
Spoel de pasta onder koud water af en laat afkoelen.
Bestrooi de venkel in een zeef met ± 2 theelepels zout en laat ze ± 20 minuten

staan.
Spoel onder koud stromend water het zout van de venkel, laat de venkel uitlekken en dep ze met een theedoek droog.
Vermeng in een schaal de pasta met de venkel en de pastrami.
Klop een dressing van de olijfolie, azijn, zout en peper en roer er de zongedroogde tomaten door.
Schenk de dressing over de salade en meng alles door elkaar.

Pastasalade met gorgonzola en gedroogde tomatendressing

voor de dressing:
2 eetlepels olijfolie
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 fijngesneden ui
1 dl droge witte wijn
8-10 zongedroogde tomaten op olie, in reepjes
1 eetlepel kappertjes
1 eetlepel fijngesneden basilicum
zout, versgemalen zwarte peper

voor de salade:
300 gr fusilli
250 gr in stukjes gescheurde gerookte kip
4 pomodori tomaten in parten
4 stengels bleekselderij in boogjes
150 gr grof verbrokkelde gorgonzola
3 eetlepels pijnboompitten

Dressing:
Verhit de olie en bak de knoflook en de ui hierin ± 3 minuten zachtjes.
Schenk de wijn erbij, voeg de zongedroogde tomaten en de kappertjes toe en laat de saus in ± 10 minuten tot 2/3 inkoken.
Laat afkoelen, roer er de basilicum en zout en peper naar smaak door.

Salade:
Kook de ffusilli in ruim water volgens de gebruiksaanwijzing op het pak

beetgaar, spoel ze koud af en laat uitlekken.
Schep er de kip, de tomaten, de bleekselderij de gorgonzola en de dressing door.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en strooi ze over de salade.

Salade met gedroogde tomaten

200 gr gedroogde tomaten, in olie ingelegd (delicatessenwinkel)
1 teentje knoflook
500 gr kastanjechampignons in plakjes
3 eetlepels fijngehakte peterselie
500 gr veldsla
300 gr Parmaham in reepjes
1 dl balsamico-azijn
3 dl olijfolie
zout, peper

Laat de tomaten uitlekken (vang de olie op) en snijd ze in reepjes.
Bak de gekneusde knoflook 2 minuten in 3 eetlepels olie en haal de knoflook dan uit de pan.
Voeg de champignons toe en bak die al omscheppend op hoog vuur 6 minuten.
Schep er op het laatst de peterselie door.
Laat afkoelen.
Doe de veldsla in een schaal en verdeel er de tomaat, champignons en Parmaham over.
Klop een dressing van de azijn, olijfolie, zout en peper en geef die er apart bij.

Salade van vlindermacaroni

(Insalata di farfalle)

400 gr vlindermacaroni
3 eetlepels olijfolie
1 groene paprika
4 theelepels citroensap

50 gr zwarte olijven
2 eetlepels peterselie
4 ansjovisfilets, uitgelekt
zout, zwarte peper

Breng 4 liter water met 1 eetlepel zout aan de kook, kook de pasta beetgaar (10 minuten) en giet af.
Roer de olijfolie door de pasta en laat afkoelen.
Ontpit de olijven en hak ze fijn.
Hak de ansjovis in kleine stukjes.
Halveer de paprika, verwijder de zaadjes en snijd de paprikahelften in dunne reepjes.
Meng de olijven, het citroensap, de paprika, de peterselie en de ansjovis door elkaar en schep dit door de pasta.
Breng op smaak met zout en peper.

Italiaanse rijstsalade

1 blik artisjokharten
1/2 pakje diepgevroren fijne erwtjes en wortelen
10 groene en 10 zwarte ontpitte olijven
1 gele en 1 groene paprika
1 courgette
3 eetlepels olijfolie
200 gr rijst
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1 liter kippenbouillon
1 potje kappertjes
1 blikje tonijn naturel
peper, zout
enkele sprieten bieslook

Laat de artisjokharten uitlekken en snijd ze in stukjes.
Laat de erwtjes en wortelen ontdooien en snijd de wortelen in blokjes.
Hak de olijven fijn.
Maak de paprika's en de courgette schoon en hak ze in fijne blokjes.

Fruit de fijngehakte ui en knoflook in de hete olijfolie in een grote (paella)pan) en voeg de rijst toe.
Roer goed en voeg de groenten één voor één toe.
Giet er geleidelijk de bouillon bij en laat zachtjes gaar stomen.
Roer er op het laatst de kappertjes met het sap en de verbrokkelde tonijn door.
Schep de rijst in een kom, kruid met peper en zout en laat hem in de koelkast goed afkoelen.
Dien de salade koel op en garneer met sprietjes bieslook.

Rijstsalade met garnalen

(Insalata di riso con gamberetti)

200 gr rijst
1 theelepel mosterd
2 eetlepels witte wijnazijn
4 eetlepels olijfolie
zout, zwarte peper
100 gr zwarte olijven
1 groene paprika
150 gr garnalen
2 bosuitjes
2 eetlepels peterselie

Breng 3 liter water met 1 theelepel zout aan de kook en kook de rijst daarin 10 minuten.
Giet de rijst in een zeef af en spoel hem met water koud.
Laat de rijst goed uitlekken.
Meng voor de dressing de azijn, mosterd, zout en peper en doe er de gesnipperde bosuien en de peterselie bij.
Voeg al roerend de olijfolie toe en meng alles goed door.
Meng de dressing door de afgekoelde rijst.
Snijd de paprika in dunne reepjes en halveer de olijven.
Meng de paprika, olijven en garnalen door de rijst.

Napolitaanse salade met avocado

Vermeng 21/2 eetlepel balsamico-azijn, zout, peper, 5 eetlepels olijfolie, 1 theelepel mosterd en een scheutje frambozensiroop.
Schep er 1/2 krop ijsbergsla in reepjes door en verdeel de salade over de borden.
Besprenkel 1 avocado in blokjes met 2 eetlepels citroensap.
Bak in een droge koekenpan 50 gr reepjes ontbijtspek ± 5 minuten uit.
Verdeel 1 ontvelde vleestomaat in blokjes, de avocado, de spekjes en croûtons over de salade.

Italiaanse aardappelsalade

1/2 kg aardappelen
300 gr gekookte doperwten met worteltjes
2 hardgekookte eieren
1 grote vleestomaat
100 gr gekookte sperzieboontjes
1 blikje ansjovisfilet
1 pot kappertjes
4-6 zwarte olijven zonder pit

Voor de saus:
250 gr mayonaise
250 gr yoghurt
1 kropje fijngehakte tuinkruiden (bijvoorbeeld peterselie, dille, bieslook, citroenmelisse, tuinkers, pimpernel en dragon)
1 geperst teentje knoflook
peper, zout

Snijd de gekookte, koude aardappelen, de worteltjes, de eieren en de tomaat in blokjes en de sperzieboontjes in stukjes.
Schep alles met de ansjovis, de kappertjes en de olijven door elkaar.
Klop de mayonaise en de yoghurt met de fijngehakte tuinkruiden en de knoflook goed door elkaar en voeg naar smaak peper en zout toe.
Schenk de saus over de salade en serveer direct.

Aardappelsalade met pesto

Snijd koude aardappelen in blokjes en vermeng deze met pesto.
Lekker bij Italiaanse vleesschotels.
Serveer ze ook eens als antipasto (voorgerecht).

Italiaanse maaltijdsalade

(2 personen)

75 gr blokjes ontbijtspek
2 volkoren boterhammen in blokjes van 1 cm
1 geperst teentje knoflook
7 eetlepels olijfolie
3 eetlepels rode wijnazijn
zout, peper
1 zakje gemengde salade
8 gedroogde tomaten op olie in reepjes
10 zwarte olijven
100 gr gorgonzola in blokjes

Verhit 1 eetlepel olie en bak de spekblokjes zachtjes ± 8 minuten.
Schep de spekblokjes uit de pan en houd ze apart.
Bak in het achtergebleven bakvet de broodblokjes met de knoflook in ± 5 minuten krokant.
Roer een dressing van 6 eetlepels olie, de wijnazijn, zout en peper en meng er de sla, de tomaten en de spekblokjes door.
Verdeel de olijven, de gorgonzola en de broodcroûtons over de sla.
Serveer met ciabatta.

Aardappelsalade met tonijn

(Insalata di patate)

500 gr aardappelen
185 gr tonijn op olie
1 ui
1 eetlepels witte wijnazijn
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepels peterselie
1 eetlepels kappertjes
1 mespunt zout
1 mespunt zwarte peper

Kook de aardappelen in de schil, schil ze terwijl ze nog warm zijn en snijd ze in plakken.
Snijd de ui in dunne ringen en doe die bij de aardappelen.
Vermeng de azijn, zout, peper en peterselie, roer de olijfolie erdoor en giet deze dressing over de aardappelen.
Laat de tonijn uitlekken en schep deze voorzichtig door de salade.
Strooi de kappertjes erover.

Witte bonensalade met geroosterde aubergines en courgettes

200 gr witte bonen
zout, versgemalen zwarte peper
± 10 eetlepels olijfolie
1 kleine rode ui
1 aubergine
1 courgette
grof zeezout
4 plakken Parmaham
8 plakken coppa (Italiaanse vleeswaar)
± 100 gr salami in plakken
8 verse rijpe vijgen
100 gr zwarte en groene olijven
brood, b.v. schiacciata

Week de witte bonen 1 nacht in ruim water.
Breng de bonen met het weekwater aan de kook en kook ze ± 11/2 uur.

Voeg 15 minuten voor het einde van de kooktijd zout en peper toe.
Giet de bonen af en vermeng ze direct met ± 3 eetlepels olijfolie.
Meng de fijngesneden rode ui door de bonen.
Bestrooi de bonen met vers gemalen zwarte peper en laat ze tot lauwwarm afkoelen.
Snijd de aubergine en de courgette in de lengte in dunne plakken.
Bestrooi de groenten met grof zeezout en laat ze ± 30 minuten staan.
Spoel de groenten af, dep ze droog en bestrijk ze met 3 eetlepels olijfolie.
Rooster de groenten ± 5 minuten aan beide zijden in een grillpan of boven gloeiende houtskool.
Leg ze daarna in een schaal en schenk er ± 4 eetlepels olijfolie over.
Strooi er zout en peper over en laat dit 1 nacht intrekken.
Leg alle ingrediënten op een schaal en serveer er het brood bij.

u kunt ook witte bonen uit blik gebruiken. Kies hiervoor Italiaanse witte bonen (cannellini).
Laat de bonen goed uitlekken en meng ze met de olijfolie, rode ui, zout en peper.

Salade van witte bonen met artisjokken

1 pot witte bonen (netto 350 gr)
1 blikje artisjokharten (netto 185 gr, Royal Mail)
1 rode ui
1 takje tijm
3 eetlepels (olijf)olie
1 eetlepel citroensap
1 dl droge witte wijn
zout, (versgemalen) zwarte peper
± 10 zwarte olijven zonder pit
1 takje peterselie

Spoel de witte bonen in een zeef onder de koud water af en laat ze uitlekken.
Laat de artisjokharten uitlekken en snijd ze in vieren.
Doe de bonen en de artisjokharten in een schaal en schep ze door elkaar.
Pel en snipper de ui.
Neem de tijmblaadjes van het takje.
Verhit de olie en fruit de ui ± 2 minuten zachtjes.

Voeg het citroensap, de wijn en de tijm toe en verwarm ± 5 minuten tegen de kook aan.
Breng op smaak met zout en peper en schep dit mengsel door de bonen Zet de bonensalade afgedekt ± 30 minuten op een koele plaats, schep af en toe om.
Verdeel intussen de peterselie in kleine plukjes.
Garneer de salade met de olijven en de peterselie en serveer met warm stokbrood of ciabatta.
Voor een niet-vegetarische salade kunt u de salade bestrooien met 100 gr krokant gebakken spekblokjes.

Witte bonensalade met tonijn

(Insalata di Tonna e Fagioli)

800 gr witte bonen (uit blik)
1 rode ui in ringen
zout, zwarte peper
185 gr tonijn op olie
5 eetlepels olijfolie
2 eetlepels rode wijnazijn
peterselie

Spoel de bonen in een zeef schoon en laat ze uitlekken.
Laat de tonijn uitlekken, verdeel de vis in stukjes en meng die door de bonen.
Vermeng de azijn, peper en zout, peterselie en olijfolie tot een dressing en schep die door de salade.
Garneer met de uiringen.

Venkelsalade

(Finocchio in insalata)

1 venkelknol
5 theelepels citroensap
3 eetlepels olijfolie

zout, zwarte peper

Verwijder de harde stelen van de venkel, maar houd het groen apart.
Snijd de knol in flinterdunne ringen.
Besprenkel de venkelringen met citroensap, zout en peper.
Meng de olie erdoor en strooi er het fijngehakte venkelgroen over.

Salade van rauwe champignons

(Insalata di Funghi crudi)

250 gr champignons
2 theelepels citroensap
3 eetlepels olijfolie
zout,zwarte peper

Snijd de champignons in ragfijne plakjes en besprenkel die met het citroensap.
Voeg de olie, zout en peper toe en meng alles goed door elkaar.

Tomatensalade

(Insalata di pomodori)

500 gr tomaten
3 eetlepels olijfolie
zout, zwarte peper
2 eetlepels basilicum

Snijd de tomaten in plakken en bestrooi die met zout en peper.
Sprenkel de olijfolie erover, doe de basilicum erbij en schep dit er voorzichtig door.

Risotto I

(2 personen)

75 gr haricots verts
3 eetlepels olijfolie
1/2 fijngesneden ui
200 gr risotto rijst (Arborio rijst)
2 dl witte wijn (Sauvignon)
zout
2 eetlepels Parmezaanse kaas

Kook de haricots verts 4 minuten in ruim water, laat ze uitlekken en snijd ze in stukjes van 1/2 cm.
Verhit de olie en bak de ui daarin 3 minuten zachtjes.
Voeg de rijst toe en bak die 3 minuten mee.
Voeg de wijn, 2 dl water en zout toe, breng aan de kook en kook het geheel in 20 minuten zachtjes gaar.
Zet het vuur uit en laat het gerecht met het deksel op de pan nog 10 minuten staan.
Schep de kaas en de haricots verts door de rijst en schep het geheel in de ovenschaal en zet de schaal tot gebruik afgedekt in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 200°C en verwarm de risotto in het midden van de oven afgedekt in 15 minuten.

Risotto II

40 gr boter
200 gr doperwten uit blik of pot
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel verse fijngehakte peterselie
50 gr mager spek in blokjes
6 dl bouillon
1 gesnipperde ui
zout, peper
200 gr rijst
35 gr fijngeraspte Parmezaanse kaas

Verhit de boter en de olie, voeg de spekblokjes en de ui toe en fruit het geheel,

onder voortduren omscheppen, tot de ui glazig is.
Voeg de rijst en de doperwtjes toe en laat het geheel ± 4 minuten zachtjes bakken.
Schep de peterselie erdoor, schenk de bouillon erbij en laat het geheel 15 minuten zachtjes koken.
Neem het deksel van de pan en laat de rijst verder koken tot deze gaar is en het vocht is verdwenen.
Strooi er voor het serveren zout en peper over en schep de Parmezaanse kaas erdoor.

Risotto rosso

(risotto met tomaat)
(4-6 personen)

60 gr boter
1 fijngesneden ui
750 gr ontvelde, ontpitte, in stukken gesneden rijpe tomaten
400 gr risottorijst (arborio)
± 3 dl rundvleesbouillon (tablet)
3 eetlepels fijngesneden basilicum
150 gr geraspte Parmezaanse kaas

Smelt 20 gr boter en bak de ui hierin ± 5 minuten.
Voeg de tomaten toe en bak ze ± 5 minuten op hoog vuur mee.
Roer de rijst erdoor en bak die even mee.
Voeg een scheutje bouillon toe en kook de risotto onder regelmatig roeren ± 20 minuten tot de rijst gaar is.
Voeg regelmatig nieuwe bouillon toe als de oude bouillon is verdampt. Schep voor het serveren de basilicum en 40 gr boter door de risotto.
Roer er aan tafel de Parmezaanse kaas door.

Blinde vinken op italiaanse wijze met risotto

2 preien

2 stengels bleekselderij
2 worteltjes
2 uien
1 teentje knoflook
3 eetlepels olijfolie
8 kalfs-blinde-vinken van ± 80 gr elk
1 eetlepel bloem
1 dl witte wijn
1 eetlepel tomatenpuree
1 takje rozemarijn
2 laurierblaadjes
boter
300 gr rijst
1 dopje saffraan
8 dl kalfsbouillon
80 gr gemalen pecorino
peper, zout

Maak de preien, de selderij en de worteltjes schoon en snijd ze in stukjes van ± 2 cm dik.
Pel 1 ui en snipper hem fijn.
Pel het teentje knoflook en snijd het in vieren.
Verhit 2 eetlepels olijfolie en schroei er de blinde vinken aan alle kanten in dicht.
Kruid met peper en zout en bestrooi met de bloem.
Laat even bakken en voeg er vervolgens de gesneden groenten aan toe.
Overgiet met de witte wijn en 1/2 dl water en voeg er de tomatenpuree, de rozemarijn en de laurierblaadjes bij.
Laat ± 30 minuten in de gesloten pan gaar sudderen.
Maak intussen de risotto:
Pel de overige ui en snipper hem fijn.
Verhit de rest van de olijfolie, samen met een klontje boter en stoof er de uisnippers in.
Voeg er al roerend de rijst aan toe en vervolgens de saffraan, peper en zout.
Overgiet met de bouillon en laat de rijst in de gesloten pan droog koken.
Roer er net voor het opdienen de Pecorino kaas door.
Schik 2 blinde vinken op 4 warme borden, schep er de groentesaus over en leg er een lepel risotto naast.

Risotto met saffraan

(Risotto alla milanese)

400 gr rondkorrelige rijst
1 gesnipperde ui
60 gr boter
10 dl runderbouillon
11/2 dl droge witte wijn
1/4 theelepels saffraandraadjes
4 eetlepels Parmezaanse kaas
zout, zwarte peper

Wrijf de saffraandraadjes in 1 eetlepel bouillon fijn.
Fruit de ui 5 minuten in 30 gr boter.
Voeg de rijst toe en fruit die 2 minuten mee tot de korrels glazig zijn.
Blus af met de wijn en 1 dl bouillon.
Kook de rijst op zacht vuur tot de vloeistof is opgenomen.
Voeg dan weer 1 dl bouillon en de saffraan toe.
Roer de rijst regelmatig om.
Voeg steeds wat bouillon toe als deze is opgenomen.
Na ± een half uur is de rijst gaar.
Voeg de resterende 30 gr boter en de Parmezaanse kaas toe en breng op smaak met zout en peper.

Risotto alla Genovese

3 eetlepels olijfolie
2 kleine uien
250 gr Italiaanse Avoriorijst (ronde korrel)
1 blikje gepelde tomaten
1/4 liter tomatensap
4 kopjes instant vleesbouillon
enkele blaadjes verse basilicum
250 gr champignons
25 gr boter

peper, zout
50 gr gemalen Parmezaanse kaas

Verhit de olie in een grote platte pan en fruit de fijngesneden uien lichtbruin.
Voeg de ongewassen rijst toe en bak die al roerend glazig.
Laat de tomaten uitlekken, vang het sap op en meet 1/4 liter af.
Snijd de tomaten doormidden, doe ze met de gehakte basilicum bij de rijst en voeg onder af en toe roeren de bouillon en het tomatensap toe.
Maak de champignons schoon, snijd ze in plakjes, stoof ze 10-12 minuten in de boter en kruid met peper en zout.
Schep, als de rijst al dente is (na 18-20 minuten), de champignons erdoor.
Breng op smaak met peper en zout en meng er de gemalen Parmezaanse kaas door.

Risotto met boschampignons en courgette

250 gr boschampignons (cantharellen, hoorn-des-overvloeds)
2 eetlepels citroensap
1 courgette
1 grote ui
100 gr boter
200 gr Italiaanse Avoriorijst
1 liter instant kippenbouillon
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
3 eetlepels room
peper, zout

Maak de champignons schoon, snijd grote exemplaren in stukjes en bedruppel ze met citroensap.
Was de courgette en snijd hem in gelijkvormige plakjes.
Pel de ui en hak hem fijn.
Bak de champignons in de helft van de boter, kruid ze met peper en zout en schep ze met een schuimspaan uit de pan.
Fruit de plakjes courgette en de ui glazig en voeg de rijst toe.
Giet er regelmatig de bouillon bij onder af en toe roeren.
Houd de rijst goed in de gaten, zodat hij niet droog kookt; na 18-20 minuten is de risotto gaar.

Roer de rest van de boter, de champignons, de Parmezaanse kaas en de room erdoor en dien meteen op.

Saffraanrisotto met erwtjes

100 gr boter
1 ui
1/2 glas witte wijn
250 gr ronde Avoriorijst
1 klein zakje saffraandraadjes
diepvrieserwtjes
1/2 liter instant kippenbouillon
peper, zout
50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Doe de helft van de boter, de fijngehakte ui en de witte wijn in een schaal en laat het geheel op hoog vuur 2 minuten zonder deksel koken.
Voeg de rijst en de saffraan toe en laat nogmaals 2 minuten op hoog vuur zonder deksel koken.
Roer de erwtjes en de bouillon erdoor, breng op smaak met peper en zout en laat 10 minuten zonder deksel koken.
Roer er de rest van de boter door en bestrooi vlak voor het opdienen met Parmezaanse kaas.

Saffraanrisotto met mosselen

(2 personen)

2 kg gekookte mosselen
1 teentje knoflook
250 gr risottorijst
1 visbouillontablet
100 gr doperwtjes (diepvries)
2 theelepels Italiaanse kruiden
25 gr boter

50 gr Parmezaanse kaas
zout, peper
2 eetlepels fijngeknipte peterselie
1 grote ui
1 grote paprika
1 envelopje saffraan
2 eetlepels olijfolie

Laat 12 mosselen in de schelp, haal de rest van de mosselen uit de schelp.
Zeef het kookvocht en vul het met water tot 3/4 liter aan.
Pel en snipper de ui en snijd de paprika in kleine blokjes.
Week de saffraan enkele minuten in 2 eetlepels warm water.
Verhit de olie in een braadpan, fruit de ui en de paprika even aan en pers het teentje knoflook erboven uit.
Bak de rijstkorrels mee tot ze glazig zijn.
Voeg de saffraan met het vocht, het aangelengde mosselkookvocht, het bouillontablet, de doperwtjes en de Italiaanse kruiden toe en breng het geheel aan de kook.
Kook de risotto in ± 20 minuten zachtjes gaar.
Schep de boter, de kaas en de mosselen zonder schelp erdoor en verwarm de risotto nog ± 3 minuten.
Breng op smaak met zout en peper.
Strooi de peterselie erover en leg de mosselen met schelp erop.

Gebakken rijst met Parmaham

200 gr diepvrieserwtjes
zout
100 gr Parmaham
300 gr gekookte, afgekoelde rijst (eventueel restjes)
2 eetlepels arachide olie
3 eieren
150 gr sojascheuten
2 jonge uitjes
1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes

Blancheer de erwtjes 2 minuten in kokend water met zout, giet ze af en laat ze

uitlekken.
Snijd de ham in reepjes.
Verhit een wok op een hoog vuur, giet de olie erin en verhit ze tot ze begint te dampen en bak de rijst 1 minuut onder voortdurend omscheppen.
Voeg de hamreepjes en de erwtjes toe en roerbak nog 5 minuten.
Klop de eieren los en roer ze samen met de sojascheuten door de rijst.
Roerbak nog 2 minuten en bestrooi met de gehakte uitjes en de geroosterde sesamzaadjes.

Risi e bisi

Risi e bisi is de benaming voor een risotto waarin onder andere erwten zijn verwerkt. Risi e bisi komt oorspronkelijk uit Venetië.

2 middelgrote uien
150 gr hamspek
2-3 eetlepels olijfolie of 30 gr boter
1 liter instant vleesbouillon
450 gr diepvries erwtjes
250 gr Italiaanse avoriorijst (ronde korrel)
peper, zout
75 gr gemalen Parmezaanse kaas
20 gr boter

Snijd de uien en het spek in dobbelsteentjes en bak ze in de hete vetstof in een pan met een deksel aan.
Voeg 6 dl bouillon toe en breng aan de kook.
Voeg de erwtjes toe en strooi er de ongewassen rijst in.
Kook de rijst in 18-20 minuten zacht, onder af en toe toevoegen van vleesbouillon.
Breng op smaak met peper en zout en roer er op het laatst 30 gr Parmezaanse kaas en een klontje boter door.
Geef de rest van de kaas er apart bij.

Risotto con frutti di mare

(risotto met zeevruchten)

2 bosuitjes
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
200 gr risottorijst (Lassie)
1 dl droge witte wijn
1/2 eetlepel tomatenpuree
1 visbouillontablet
150 gr fruit de mer
zout, peper
1 eetlepel boter
4 takjes peterselie

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes.
Pel de knoflook en snipper hem fijn.
Verhit de olie in een braadpan, voeg de bosui, knoflook en rijst toe en bak alles al omscheppend ± 2 minuten tot de korrels glanzen.
Voeg de wijn toe en laat zachtjes koken tot alle wijn is opgenomen.
Voeg de tomatenpuree en 5 dl water toe.
Verkruimel het bouillontablet erboven en laat het geheel ± 20 minuten zachtjes koken.
Voeg de fruit de mer toe en kook die ± 5 minuten zachtjes mee.
Breng op smaak met peper.
Neem de pan van het vuur en laat hem ± 3 minuten staan.
Knip de peterselie boven de risotto fijn en schep de peterselie en de boter door de risotto.

Risotto arrosto

(gebakken rijst)

1 gesnipperde ui
50 gr boter
3 eetlepels olijfolie
400 gr rijst
2 stengels bleekselderij

200 gr luganega (worst)
100 gr doperwten (diepvries)
50 gr champignons
4 dl runderbouillon
50 gr Parmezaanse of pecorino kaas
2 eetlepels peterselie

Verhit de olijfolie en fruit de ui en de fijngesneden bleekselderij 3 minuten.
Voeg de worst en de champignons toe en bak ze 2 minuten mee.
Blus af met de bouillon en laat nog 20 minuten in de gesloten pan koken.
Voeg de doperwtjes toe en laat nog 10 minuten koken.
Voeg de peterselie toe.
Breng 1 liter water met 1 eetlepel zout aan de kook, voeg de rijst toe en kook die 5 minuten.
Giet de rijst in een zeef af, laat hem uitlekken en doe de rijst bij het groentemengsel.
Vet een ovenvaste schaal in met boter, doe het rijst-groentemengsel erin en bestrooi het met de kaas.
Verdeel de rest van de boter in vlokjes over de kaas en laat het gerecht in de oven op 200°C in 20 minuten gratinen.

Risotto alla Milanese

1 fijngehakt uitje
het merg uit een stukje runder- of kalfsmergpijp
50 gr boter
1 liter vlees- of kippenbouillon
1/8 liter droge witte of rode wijn
275 gr arboriorijst
zout
1/2 theelepel saffraandraadjes of 1/4 theelepel saffraanpoeder
50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Fruit het uitje en het merg in een grote pan in de helft van de boter tot het uitje glazig ziet.
Verwarm de bouillon in en aparte pan.
Giet de wijn over het gefruite uitje en laat hem bijna geheel inkoken.

Voeg de rijst en wat zout toe en roer alles goed door elkaar.
Voeg de bouillon in gedeelten toe en blijf roeren tot elke toevoeging door de rijst is opgenomen.
Meng de saffraan met een lepel bouillon en voeg dit na ± 17 minuten aan de rijst toe.
Als de rijst gaar is, moet er voldoende vocht in de pan blijven, zodat de risotto er romig uitziet, maar de korrels moeten nog steeds stevig zijn.
Roer er tot slot de rest van de boter en de Parmezaanse kaas door.

Fagottini con Basilico, Ricotta e salmone con Salsa ai Quattro Formaggi

(Fagottini met zalm en kaassaus)
(2-3 personen)

250 gr Fagottini con Basilico e Ricotta (Buitoni Fresco)
zout, peper
2 eetlepels olijfolie
300 gr wilde spinazie in repen
200 gr Salsa ai Quattro Formaggi (Buitoni Fresco)
150 gr verse zalmfilet in kleine reepjes
4 eetlepels grof geraspte pecorino

Kook de fagottini in ruim kokend water met zout in ± 4 minuten beetgaar en laat ze uitlekken.
Verhit de olie, laat de spinazie al omscheppend op hoog vuur slinken en laat het vocht verdampen.
Roer er de Salsa ai Quattro Formaggi, zout en peper door, voeg de reepjes zalm toe en verwarm alles goed.
Meng de spinaziesaus met de fagottini en strooi de kaas erover.

Wilde spinazie is een veel voorkomende groente in Toscane. Deze spinazie is stugger dan onze Hollandse variatie en is erg geschikt om te roerbakken. Was de spinazie voor gebruik en laat ze goed uitlekken. Snijd de spinazie in grove repen en bak ze onder omscheppen in olijfolie die op smaak is gebracht met knoflook. Na 2-3 minuten, als de spinazie voldoende is geslonken, kan ze worden geserveerd.

Cappelletti con Prosciutto Crudo e Pesto alla Genovese

(gevulde pasta met rauwe ham en pesto)
(2-3 personen)

1 eetlepel pijnboompitten
1 fijngesneden kleine ui
2 eetlepels olijfolie
6 gedroogde tomaten in reepjes
1/2 kleine ongeschilde courgette in halve plakjes
250 gr Cappelletti con Prosciutto Crudo (Buitoni Fresco)
zout, peper
140 gr Pesto alla Genovese (Buitoni Fresco)
3 eetlepels grof geschaafde Parmezaanse kaas
2 eetlepels fijngesneden basilicum

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin.
Bak de ui ± 5 minuten in de olie en bak de tomaat en de courgette ± 5 minuten mee.
Kook de cappelletti in ruim kokend water met zout in 3-4 minuten beetgaar en laat ze uitlekken.
Meng de pesto en het courgettemengsel en roer dit direct door de cappelletti.
Bestrooi de pasta met de kaas, basilicum en pijnboompitten.

Canestrini di tagliolini

150 gr champignons (bij voorkeur boleten)
20 gr boter
2 eetlepels olie
1 teentje knoflook
1 verkruimeld bouillonblokje
2 dl room
een bosje gehakte peterselie

250 gr tagliolini (pasta met verse eieren)
12 plakken Parmaham
12 takjes bieslook

Laat de champignons in een koekenpan in de boter smoren, voeg de olie en het knoflookteentje toe en laat enkele minuten sudderen tot de champignons hun vocht loslaten.
Laat intussen het bouillonblokje in een beetje water smelten, doe er de paddestoelen bij en laat ± 15 minuten stoven.
Kook intussen de tagliolini al dente.
Voeg tot slot de room en de peterselie bij de champignons en meng de saus voorzichtig door de pasta.
Bestrijk de plakjes Parmaham met dit mengsel en maak er 6 rolletjes van (2 plakken ham per rolletje).
Knoop de uiteinden met een takje bieslook dicht.
Plaats de rolletjes enkele minuten in een warme oven van 200°C en dien ze warm op.

Tagliatelle con verdure verdi

(tagliatelle met groene groenten)

200 gr broccoli
100 gr peultjes
2 bosuitjes
125 gr tagliatelle
zout
1 bekertje slankroom (200 ml)
100 gr verse roomkaas
50 gr geraspte belegen kaas
(versgemalen) zwarte peper

Was de broccoli, maak hem schoon en verdeel hem in roosjes.
Was de peultjes en maak ze schoon.
Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in dunne ringetjes.
Kook de tagliatelle in een pan met ruim kokend water en zout volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.

Kook de broccoli in een andere pan in weinig water en zout ± 2 minuten.
Voeg de peultjes toe en kook het geheel nog ± 3 minuten.
Laat de tagliatelle en de groenten uitlekken.
Breng in een steelpan de slankroom aan de kook en laat die ± 2 minuten doorkoken.
Voeg de roomkaas toe en laat die al roerend zachtjes smelten.
Roer de geraspte kaas erdoor en laat die smelten.
Breng de saus op smaak met zout en peper.
Leg op het midden van 4 borden een 'nestje' tagliatelle, schep er wat saus naast en leg de groenten eromheen.
Garneer met de bosuitjes.

Spaghetti met knapperige bacon

(2 personen)

3 eieren
3 eetlepels melk
225 gr plakjes bakbacon in stukjes
175 gr spaghetti
zout, peper
1 eetlepel boter
3 eetlepels geknipte bieslook

Klop de eieren met de melk los.
Bak de bacon in een anti-aanbakpan in ± 8 minuten knapperig.
Kook intussen de spaghetti in ruim kokend water met zout volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar en laat hem goed uitlekken.
Doe de uitgelekte spaghetti in een pan en voeg het eimengsel en de boter toe.
Verwarm de spaghetti al omscheppend op laag vuur tot het eimengsel als roerei begint te stollen.
Schep er de bacon en de bieslook snel door en breng de spaghetti met royaal zwarte peper op smaak.

Lasagne con mozzarella e erbe estive

(lasagne gevuld met mozzarella en Italiaanse kruiden)

4 lasagnevellen
zout
1/2 zakje verse Italiaanse-kruidenmix
2 tomaten
1 bekertje slagroom (125 ml)
1/2 theelepel salie
peper
1 mozzarellakaasje (125 gr)
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
(1 eetlepel boter om in te vetten)
ovenschaal (± 25 x 25 cm)

Kook de lasagnevellen in een pan met ruim kokend water en zout in ± 8 minuten beetgaar.
Breng intussen in een pan ruim water aan de kook.
Ris de kruiden van de takjes en knip ze fijn.
Kruis de tomaten in, dompel ze enkele seconden in kokend water onder, spoel ze onder koud stromend water af en ontvel ze.
Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
Breng ze op smaak met zout, peper en 1 theelepel van de Italiaanse kruiden.
Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 4.
Breng in een steelpan de slagroom en de salie aan de kook, laat ± 2 minuten doorkoken en breng van het vuur af op smaak met zout en peper.
Snijd het mozzarellakaasje in dunne plakken.
Vet de ovenschaal in.
Laat de lasagnevellen uitlekken.
Leg op de helft van elk vel de helft van de kaas, de plakjes mozzarella, 1 theelepel Italiaanse kruiden en de rest van de geraspte kaas.
Bestrooi met zout en peper.
Vouw de lasagnevellen dubbel, druk de zijkanten goed aan, leg ze in de ovenschaal en schenk er de salieroom over.
Laat de kaas in het midden van de oven in ± 5 minuten smelten.
Leg de lasagne met een pannekoekmes op 4 borden en garneer met de tomaatblokjes en de rest van de kruiden.

Italiaanse-kruidenmix bestaat uit de voornaamste kruiden die in de Italiaanse

keuken worden gebruikt.
De meeste van deze kruiden groeien er nog altijd in het wild. De mix bevat onder andere tijm, oregano, rozemarijn en salie.

Antipasto mortadella

(10 personen)

400 gr spaghetti
1 kg oesterzwammen
peterselie
1 grote ui
20 plakken mortadella van 2 mm dikte
boter
1 fles hot ketchup van 300 ml
20 plakken mortadella van 2 mm dikte
olijfolie
peper, zout
2 teentjes knoflook
1 eetlepel pesto-pasta
2 eetlepels bloem

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
Borstel intussen de oesterzwammen af en snijd ze in grove repen.
Pel de knoflook en hak hem fijn.
Maak de peterselie schoon, droog hem, pluk hem en hak hem fijn.
Pel de ui en snijd hem in ringen van 1/2 cm.
Spoel de spaghetti af en warm de pasta weer op in een klontje boter en een halve fles hot ketchup.
Leg op een plat bord een plak mortadellaworst, leg in het midden ervan een portie spaghetti en hierop opnieuw een plak worst.
Maak hier pakketjes van.
Herhaal dit tot alle worst en spaghetti zijn verwerkt en u 10 pakketjes heeft.
Smeer een ovenschaal licht met boter in en schik de pakketjes hierop.
Zet de oven op 90°C.
Bak de oesterzwammen in een mengsel van olijfolie en boter, zout ze licht en strooi er royaal peper over.

Doe er, als de stukjes bruin beginnen te kleuren, de knoflook en 1 eetlepel pesto bij en schep dit mengsel goed door elkaar.
Wentel de uiringen in de bloem, klop ze even af en fruit ze 2 minuten krokant in een frituurpan op 180°C.
Haal het vlees uit de oven, schep op elk pakketje wat ketchup en leg er links en rechts wat kruidige oesterzwammen naast.
Ontvet de uiringen even op keukenpapier en verdeel ze over de pakketjes.
Strooi er tenslotte royaal peterselie over en serveer onmiddellijk met stokbrood.

Het water van spaghetti of andere deegwaren kookt nooit over als u een houten lepel in de kom laat staan.

Antipasti zijn allerlei kleine gerechtjes die aan het begin van een Italiaanse maaltijd op een schaal worden opgediend. Een belangrijk onderdeel daarvan vormen de crostini vari, diverse vleeswaren zoals Parmaham, mortadella of bresaola, maar ook gemarineerde paprika, artisjokken, olijven en paddestoelen. Ook pizza hoort tot de antipasti.

Toscaanse omelet

2 eetlepels olijfolie
4 plakjes jonge pecorino
4 eieren
zout, peper

Klop de eieren los met zout en peper.
Verhit de olie en bak de plakjes kaas hierin ± 4 minuten tot ze net gaan smelten.
Schenk het eimengsel over de kaas en laat de omelet op zacht vuur in ± 5 minuten stollen.
Keer de omelet en bak de andere kant nog ± 3 minuten.

Italiaanse omelet met sardines

(3-4 personen)

In Italië noemt men dit gerecht 'frittata'. Het wordt zowel warm als koud gegeten.

1 grote ui
3 eetlepels olijfolie
zout, peper
100 gr zwarte olijven
1 teentje knoflook
2 takjes tijm
1 blikje sardientjes
8 eieren
1 eetlepel kappertjes
50 gr Parmezaanse kaas
25 gr boter

Pel de ui en snijd hem grof.
Verhit de olijfolie in een pan en bak de ui zachtjes ± 5 minuten.
Bestrooi met zout en peper, dek de pan af en laat nog ± 10 minuten zachtjes stoven tot ze lichtbruin en zacht zijn.
Ontpit intussen de olijven en snijd ze in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook en snijd het in stukjes.
Ris de tijmblaadjes met een vork van de takjes.
Laat de sardientjes in een vergiet uitlekken en snijd ze in stukjes.
Klop de eieren in een kom los.
Voeg de uien, de olijven, de knoflook, de tijm, de sardientjes, de kappertjes en de Parmezaanse kaas toe.
Verhit de boter in een pan met anti-aanbaklaag en bak de omelet op heel zacht vuur ± 10 minuten tot de onderkant lichtbruin is.
Laat de omelet op een bord glijden, leg hem Omgekeerd in de pan en bak ook de andere kant lichtbruin.
Serveer de omelet in punten gesneden.

Florentijns ei

(1 persoon)

1 ei

150 gr diepgevroren spinazie
1 snee volkorenbrood
2 eetlepels béchamelsaus
15 gr magere harde kaas

Rooster het brood.
Kook het ei 4 minuten in water, koel het onmiddellijk onder stromend water af en pel het.
Kook de spinazie en schik die op de toost.
Leg het ei op de spinazie, giet de béchamelsaus erover en strooi er de geraspte kaas over.
Gratineer even in de oven.

Frittata di zucchini

(omelet met gebakken courgette)
(2 personen)

1 kleine courgette
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
enkele takjes verse basilicum
zout, (versgemalen) zwarte peper
3 (scharrel)eieren
1 eetlepel slagroom
25 gr geraspte Parmezaanse kaas

Was de courgette, maak hem schoon, snijd hem in de lengte in plakken van ± 1 cm en halveer de plakken in de lengte.
Pel de knoflook en snipper hem fijn.
Neem de basilicumblaadjes van de takjes, houd 2 blaadjes achter en scheur de rest grof.
Verhit in een koekenpan 1 theelepel olie en laat de knoflook ± 1/2 minuut zachtjes fruiten.
Voeg de courgette toe en bak die in ± 8 minuten goudbruin; keer de plakken af en toe.
Schep de basilicum erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Breek de eieren Boven een kom, voeg de slagroom, zout en peper toe en klop het geheel los.
Verwarm 2 borden voor.
Verhit in een koekenpan de helft van de rest van de olie.
Schenk de helft van het eimengsel erin en leg er de helft van de courgette als een wiel op.
Bestrooi de omelet, als hij iets begint te stollen, met de helft van de kaas en dek hem af, zodat de kaas smelt en de omelet verder stolt.
Laat de omelet op een bord glijden en leg er een ander bord op om hem warm te houden.
Bak op de zelfde manier de tweede omelet.
Serveer met ciabatta.

Mediterrane polentafrittata

(6-8 personen)

Basisrecept polenta:
Breng 1 liter water of bouillon aan de kook, zet het vuur laag, klop er langzaam 150 gr maïsmeel door en blijf 5 minuten kloppen.
Vervang de garde door een houten lepel en roer tot de lepel blijft staan en de polenta van de pan loslaat.
Roer er 2 eetlepels zachte boter door en breng op smaak met zout en peper.

Frittata:
Schep het polentamengsel in een kom.
Voeg 50 gr versgeraspte Parmezaanse kaas, 4 gemarineerde fijngehakte artisjokharten, 100 gr gehakte zongedroogde tomaten, 50 gr ontpitte en gehakte olijven en 1 eetlepel verse oregano toe.
Schep het mengsel in een licht ingevette springvorm van 30 cm, verdeel het gelijkmatig over de bodem, druk het met de achterkant van een lepel glad en laat het afkoelen.
Haal de frittata uit de vorm, bestrijk hem licht met olie en rooster hem onder de voorverwarmde grill knapperig en goudbruin.
Snijd hem in punten en serveer die warm of op kamertemperatuur.

Frittata campagnola (omelet van het land)

6 eieren
2 tomaten
2 kleingesneden teentjes knoflook
2 kleine courgettes
2 selderijstengels
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels zelfgeraspte Parmezaanse kaas
10 in stukken gescheurde verse basilicumblaadjes
zout, versgemalen zwarte peper

Maak de groenten schoon en snijd ze klein.
Bak ze samen met de knoflook kort in de olijfolie, zodat de groente lekker knapperig blijf.
Klop de eieren los met de Parmezaanse kaas en voeg dit samen met het basilicum en zout en peper aan de groente toe.
Laat de omelet met het deksel op de pan op laag vuur stollen.

U kunt ook seizoensgroenten gebruiken, zoals asperges of doperwten.

Italiaanse gehakttaartjes

(8 stuks)

8 plakjes diepvries bladerdeeg
2 eetlepels olijfolie
2 gesnipperde uien
500 gr lamsgehakt
1 blik gepelde tomaten (± 400 gr)
10 blaadjes verse basilicum
zout, peper
150 gr geitekaas
4 kleine tomaten in dunne plakjes
basilicum om te garneren
8 kleine taartvormpjes (doorsnede ± 12 cm)

Verwarm de oven voor op 200°C.
Spreid het bet bladerdeeg uit en laat het ontdooien.
Verhit de olie in een koekenpan.
Bak de ui ± 3 minuten zachtjes.
Voeg het gehakt en de tomaten met het vocht toe en bak alles ± 10 minuten.
Knip de basilicum erboven fijn.
Breng op smaak met zout en peper.
Snijd de geitekaas in kleine blokjes en schep die door het gehakt.
Vet de taartvormpjes in.
Rol de plakjes bladerdeeg iets uit en bekleed de vormpjes ermee.
Snijd het overhangende deeg af.
Prik gaatjes in de bodems.
Verdeel het gehaktmengsel over de vormpjes en druk het aan.
Leg de plakjes tomaat erop en bestrooi met zout en peper.
Bak de taartjes ± 30 minuten in het midden van de oven.
Laat ze afkoelen, neem ze uit de vormpjes en garneer met blaadjes basilicum.

Italiaanse balletjes

700 gr gekruid gemengd gehakt
2 eieren
2 eetlepels broodkruim of paneermeel
1 ui
1/2 rode en 1/2 groene paprika
250 gr champignons
boter
1/2 liter tomatensaus of tomatenpulp
peper, zout
1 eetlepel groene peperbolletjes (blik)
2 dl room
300 gr tricolore deegwaren

Voor het garnituur:
1 eetlepel gemalen kaas

Vermeng het gehakt met de eieren en het broodkruim.
Breng water met wat zout aan de kook.

Maak van het gehakt balletjes van 40 gr, dompel die in het water en laat ze rustig gaar koken (net onder het kookpunt).
Maak intussen de ui schoon en snipper hem fijn.
Snijd de paprika's in fijne reepjes en de champignons in schijfjes.
Stoof de groenten kort in wat boter.
Giet er de tomatensaus of -pulp over en laat 5 minuten goed doorkoken. Breng op smaak met peper en zout en doe er de peperbolletjes en de room bij.
Laat die even meekoken en controleer de kruiding (de saus moet pikant en romig getomateerd zijn).
Haal de peperbolletjes uit het water en doe ze bij de saus.
Breng het water weer aan de kook en kook hierin de deegwaren voor 3/4 gaar.
Spoel ze onder koud stromend water af en laat ze uitlekken.
Neem 4 vuurvaste schaaltjes en vorm er met de deegwaren een kroontje in.
Leg er de balletjes in en schep de saus erover.
Laat alles in de oven even goed warm worden en strooi er vlak voor het opdienen nog wat kaas over.

Cipolle ripiene al peccorino

(uien gevuld met peccorino)
(2 personen)

4 grote uien
1 (scharrel)ei
(versgemalen) zwarte peper
150 gr peccorino (Italiaanse harde schapenkaas)
2 takjes rozemarijn

Verwarm de oven voor op 175°C of gasovenstand 3.
Verwijder de worteltjes van de uien, zet de uien met schil op het rooster (boven een lekbak) en laat ze in de oven in ± 1 uur gaar worden.
Laat de uien dan iets afkoelen.
Klop in een kom het ei met peper los.
Rasp de peccorino boven de kom en klop die door het ei.
Ris de rozemarijnnaaldjes boven de kom van de takjes.
Smijd met een kartelmes de kapjes van de uien af (laat het vocht eruit lopen) en hol de uien met een mesje tot ± 1 cm van de wand uit.

Snijd de uienpulp klein en foer die door het ei-kaasmengsel.
Vul de uien hiermee en zet de kapjes erop.
Verwarm de oven voor op 150°C of gasovenstand 2 en laat de uien in de oven in ± 20 minuten warm worden.
Serveer er ciabatta en veldsla bij.

Tip:
In plaats van peccorino kunt u ook Parmezaanse kaas gebruiken.

Aspergesalade en pesto-aardappelen uit Piemonte

(2 personen)

2 middelgrote ongeschilde vastkokende aardappelen
zout, peper
500 gr groene asperges
50 gr plakjes bacon
100 gr parmaham in reepjes
100 gr pastrami in reepjes
2 eetlepels geroosterde pijnboompitten
6 eetlepels olie
2 eetlepels (balsamico-)azijn
1 theelepel grove mosterd
1 gepelde tomaat (uit blik) of 1 ontvelde fijngesneden tomaat
200 gr gemengde sla met rucola
2 eetlepels verse roomkaas
1 eetlepel pesto

Kook de aardappelen in water met zout in ± 20 minuten gaar.
Kook de asperges in ruim kokend water met zout in ± 15 minuten gaar.
Bak de bacon in een droge koekenpan krokant en verkruimel de plakjes.
Snijd de asperges in vieren en meng ze met de ham, pastrami en bacon.
Bewaar 1/3 deel van het aspergemengsel voor het volgende recept.
Roer een dressing van de olie, azijn, mosterd, tomaat, zout en peper.
Verdeel de sla over 2 bordjes, verdeel er het aspergemengsel over, besprenkel met de dressing en bestrooi met pijnboompitten.
Roer de roomkaas met de pesto los en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de aardappelen kruislings in, verdeel er het roomkaasmengsel over en leg ze naast de salade.

Milanese asperge-risotto met Parmezaanse kaas
(2 personen)

aspergemengsel van het vorige recept
30 gr boter
3 fijngesneden sjalotjes
200 gr risotto-rijst
1 dl witte wijn
± 6 dl kippenbouillon (van tablet)
25 gr versgeraspte Parmezaanse kaas
2 eetlepels fijngesneden kervel

Verhit de boter en bak de sjalot hierin ± 3 minuten.
Voeg de rijst toe en bak die omscheppend ± 1 minuut mee.
Voeg de wijn toe en verwarm de rijst omscheppend tot de wijn is opgenomen.
Voeg deel voor deel de bouillon toe, breng het geheel aan de kook en laat het vocht al roerend op zacht vuur verdampen; na ± 20 minuten is de rijst gaar.
Voeg steeds een nieuw deel bouillon toe als het vorige deel bijna is opgenomen.
Voeg het aspergemengsel en de kaas toe en verwarm de risotto al roerend door en door.
Breng op smaak met zout en peper en bestrooi de risotto met de kervel.
Lekker met tomatensalade.

Asperges uit Parma

(8 personen)

1 kg malse groene asperges
zout naar smaak
60 gr ongezouten boter
60 gr versgeraspte Parmezaanse kaas
versgeraspte witte peper naar smaak

Verwarm de oven voor op 2200°C.

Snijd de harde uiteinden van de asperges af en schil de stengels.
Breng in een grote braadpan zoveel water aan de kook, dat de asgerges onder staan.
Voeg per 11/4 liter water 1 theelepel zout toe.
Leg de asperges in het kokende water en kook ze ± 6 minuten tot ze zacht, maar niet papperig zijn.
Laat de asperges uitlekken en leg ze onmiddellijk in een bak met ijskoud water om het kookproces te stoppen.
Vet een ovenschaal in waarin de asperges in 2 of 3 lagen naast elkaar kunnen liggen.
Verdeel klontjes boter over elke laag asperges en strooi er royaal Parmezaanse kaas en versgemalen peper over.
Zet de schaal 15-20 minuten in het midden van de oven tot de kaas begint te smelten.
Dien de asperges onmiddellijk op.

Kardoenbeignets en aïoli met Parmezaanse kaas en kappertjes

Kardoen is in Italië en Frankrijk heel geliefd. De binnenste stengels en de wortels zijn erg lekker. U kunt ze net zo bereiden als asperges en ook als beignets smaken ze uitstekend.

700 gr kardoen
het sap van 2 citroenen
1 kleine geraspte ui
1/2 fijngehakte teen knoflook
1 dl plantaardige olie, plus olie om te frituren
aïoli
1 eetlepel versgeraspte Parmezaanse kaas
2 eetlepels goed uitgelekte, heel fijne kappertjes
Zout
Partjes citroen

Voor het beslag:
150 gr bloem
11/2 theelepel zout

1 theelepel geraspte citroenschil
2 scharreleieren
3 eetlepels olijfolie
het sap van 1 citroen
11/2 dl bier, op kamertemperatuur

Maak de kardoen schoon, wrijf de stengels in met wat van het citroensap en snijd ze in stukken van 10 cm.
Breng een grote pan water aan de kook, doe er het sap van 1 citroen en wat zout in en kook de stukken kardoen in 15-20 minuten net gaar.
Schep ze uit de pan en laat ze op keukenpapier goed uitlekken.
Zeef voor het beslag de bloem en het zout in een kom en voeg er de citroenschil aan toe.
Maak een kuiltje in het midden, breek er de eieren in en klop ze erdoor.
Klop de olie, het citroensap en het bier door het beslag.
Dek de kom af en laat het beslag op kamertemperatuur 1 uur staan.
Meng intussen de aïoli, de parmezaanse kaas en de kappertjes.
Verhit voor het frituren olie tot 170°C.
Haal de stukken kardoen door het beslag en frituur ze goudbruin.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze direct met partjes citroen en de aïoli.

Uit: Wereldse groenten

Pizza

In de Romeinse tijd werden al pizza's gegeten: platte broden met olijfolie en kruiden erop. De pizza zoals wij die kennen, is eeuwen later in Napels ontstaan. Van restjes brooddeeg werden platte ronde broden gemaakt. Daarop ging een royale laag tomatensaus, wat Parmezaanse kaas of mozzarella en oregano en knoflook (pizza Napolitana). Pizza in de meest eenvoudige en pure vorm, maar verrukkelijk van smaak.
Inmiddels kent elke Italiaanse regio een eigen pizza-specialiteit.

Pizza's worden in Italië vooral als voorafje gegeten, bedoeld om de smaakpapillen te prikkelen. De naam herinnert daar nog aan: pizza komt van 'pizzicare', dat prikkelen betekent. Italianen die overal in Europa en Noord-

Amerika pizzeria's openden, maakten de pizza wereldberoemd.
Niet alle pizza's zijn groot en rond van vorm. Sommige zijn vierkant of dubbelgeklapt, zoals de calzone.
Er zijn ook pizzettes: kleine pizza's die in een ronde vorm worden gebakken.

Basisrecept pizzadeeg

(4 personen)

500 gr gezeefde bloem
zout
25 gr gist
2 eetlepels olijfolie

Meng in een kom de bloem en een snufje zout en maak in het midden van het bloemmengsel een kuiltje.
Los de gist in 1 dl handwarm water op.
Schenk de gistoplossing en de olie in het kuiltje en meng de ingrediënten goed.
Voeg beetje bij beetje nog ± 1 dl handwarm water toe en kneed het mengsel tot een samenhangend deeg.
Kneed het deeg nog ± 10 minuten krachtig door en vorm het tot een bal.
Schenk 1 eetlepel olie in een schone kom en rol de deegbal door de olie.
Dek de kom met een vochtige doek of met plasticfolie af en laat het gistdeeg ± 1 uur op een warme plaats rijzen tot het volume is verdubbeld.
Kneed het deeg nogmaals even door en verwerk het als pizzabodem volgens het recept.
Maak de randen van de pizza iets dikker, zodat de vulling er tijdens het bakken niet af kan glijden.
Bak een platte pizza altijd in een zeer hete oven van ± 250°C (hèt geheim van een perfecte bodem: krokant van buiten en zacht van binnen!). Een opgerolde of dubbelgevouwen pizza wordt vaak op iets lagere temperatuur (220°C) gebakken.

U kunt het gerezen gistdeeg een á twee dagen in de koelkast bewaren. Invriezen kan ook. Laat bevroren deeg altijd langzaam ontdooien en goed op kamertemperatuur komen, voordat u het verder verwerkt.

Zo lukt pizzadeeg altijd

Voorzichtig met water
Begin altijd voorzichtig met het toevoegen van water, niet elke soort bloem neemt dezelfde hoeveelheid vocht op. Mocht het deeg toch te vochtig worden, voeg dan wat extra bloem toe.

Soepel kneden
Pizzadeeg kneden doet u zo: duw het deeg met de handpalm van voren naar achteren, zodat het wordt uitgerekt. Draai het deeg een kwartslag, vouw het dubbel en duw het opnieuw van voren naar achteren. Kneed het deeg op deze manier ± 10 minuten stevig door, tot het soepel en elastisch is.

Deeg uitrollen
Echte Italiaanse pizzabakkers draaien het deeg snel rond in de lucht, tot het de vereiste vorm en dikte heeft. Leuk om naar te kijken, maar het deeg uitrollen met een deegroller kan gelukkig ook. Een dikte van 5-10 mm is ideaal.

Bakken op steen
De lekkerste pizza wordt gebakken in een met hout gestookte oven, op een stenen ondergrond. Voor thuis zijn speciale pizza-ovens met een steen plaat te koop. U kunt ook een natuurstenen plaat of tegel op een bakplaat in de oven leggen. Verwarm de oven dan wel extra lang voor, zodat de steen door en door heet wordt.

Extra luchtig deeg
Gist maakt pizzadeeg extra luchtig. Omdat gistcellen pas actief worden bij ± 37°C, wordt gist in handwarm water opgelost en moet het deeg op een warme plaats rijzen. Droge gist kunt u verwerken volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Calzoni alle zucchine

(dubbelgevouwen gevulde pizza's)

1 x basisrecept pizzadeeg met 250 gr witte bloem en 250 gr volkorenmeel
500 gr courgette in plakjes
2 eetlepels olijfolie
zout, peper

2 theelepels gedroogde oregano
150 gr rookkaas
250 gr ricotta of verse roomkaas
2 uien in reepjes
100 gr gerookte pancetta of ontbijtspek in plakjes
een met olie ingevette bakplaat

Bereid het pizzadeeg en laat het volgens het basisrecept rijzen.
Bak intussen de plakjes courgette 5 minuten in de olie.
Breng op smaak met zout, peper en oregano.
Snijd 100 gr rookkaas in kleine plakjes en rasp 50 gr rookkaas.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Verdeel het deeg in 4 stukken en rol het uit tot ronde pizzabodems van 4-5 mm dik.
Bestrijk de helft van elke pizzabodem met ricotta.
Verdeel er de courgette, ui, plakjes rookkaas en pancetta (houd 4 plakjes achter voor de garnering) over, houd de deegranden vrij.
Bestrijk de randen van het deeg met water, vouw de pizza's dubbel en druk de randen goed op elkaar.
Leg de calzones op de bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.
Bestrooi de calzones 10 minuten voor het einde van de baktijd met de geraspte rookkaas en leg op elke calzone een plakje pancetta.

Calzones met prei en katenspek

2 teentjes knoflook
500 gr prei in ringen
2 eetlepels olijfolie
2 blikjes pizzadeeg (Danerolles)
1 blikje tomatenpuree (68 gr)
100 gr katenspek in plakjes
150 gr (Friese) nagelkaas
peper, zout
2 theelepels komijnzaad
1 eetlepel zeezout

Fruit de prei met de gesnipperde knoflook 5 minuten in 1 eetlepel olie.
Laat het vocht verdampen.
Rol het pizzadeeg tot 4 cirkels uit, besmeer de helft van elke cirkel met tomatenpuree en beleg ze met katenspek, prei, kaas, peper en zout.
Maak de randen nat, vouw het deeg over de vulling en druk de randen aan.
Bestrijk de calzones met 1 eetlepel olijfolie en bestrooi ze met komijnzaadjes en zeezout.
Bak de calzones ± 20 minuten op een ingevette bakplaat in een warme oven van 200°C.

Pizza al prosciutto

(pizza met rauwe ham)

voor het deeg:
25 gr tomatenpuree
1 x basisrecept pizzadeeg

voor de vulling:
400 gr gepelde tomaten (blik), uitgelekt
2 eetlepels olijfolie
zout
3 eetlepels fijngesneden basilicum
250 gr grof geraspte mozzarella
100 gr rauwe ham
blaadjes basilicum

2 met bakpapier beklede bakplaten

Roer de tomatenpuree met 1 eetlepel water los.
Bereid het pizzadeeg met de tomatenpuree en laat het volgens het basisrecept rijzen.
Pureer de gepelde tomaten en meng de puree met de olijfolie en een snufje zout.
Vet het bakpapier op de bakplaten met olie in.
Verdeel het deeg in 4 stukken en rol elk stuk deeg uit tot een pizzabodem van 4-5 mm dik.
Leg de pizzabodems op de bakplaten.

Druk het midden van het deeg in, zodat de randen van de pizzabodems iets omhoog staan.
Verdeel de tomatensaus over de pizza's en laat het deeg ± 20 minuten rusten.
Verwarm de oven voor op 250°C.
Bak de pizza's ± 10 minuten in het midden van de oven.
Verdeel buiten de oven de basilicum en de mozzarella over de pizza's en bak de pizza's nog ± 10 minuten in oven.
Garneer de pizza's voor het serveren met plakjes ham en blaadjes basilicum.

Rotoli alla Napoletana

(opgerolde pizza)

1 x basisrecept pizzadeeg
1 eetlepel olijfolie
1 gepeld teentje knoflook
400 gr gepelde tomaten (blik), uitgelekt
30 gr pijnboompitten
1 theelepel gedroogde oregano
40 gr ontpitte zwarte olijven
150 gr grof geraspte mozzarella

een met bakpapier beklede bakplaat

Bereid het pizzadeeg en laat het volgens het basisrecept rijzen.
Verhit de olie en bak de hele knoflookteen ± 3 minuten.
Pureer de tomaten en bak de puree op middelhoog vuur ± 15 minuten met de knoflook mee.
Verwijder de knoflookteen en laat de tomaten afkoelen.
Vet het bakpapier op de bakplaat met olie in.
Vorm van het deeg 4 ovale pizzabodems van 4-5 mm dik en verdeel het tomatenmengsel, de pijnboompitten, de oregano, de olijven en de mozzarella over het deeg.
Rol de pizza's op, druk de uiteinde goed aan.
Bestrooi de opgerolde pizza's met bloem en laat ze op de bakplaat ± 20 minuten rusten.
Verwarm de oven voor op 220°C.

Bak de pizza's in het midden van de oven in ± 20 minuten gaar en goudbruin.

Bicchierini capricciosi

(pizzettes of pizza-'bekertjes')
(8 stuks)

1 x basisrecept pizzadeeg
800 gr gepelde tomaten (blik á 400 gr), uitgelekt
zout, peper
1 theelepel gedroogde oregano
2 eetlepels olijfolie
8 champignons in plakjes
100 gr gekookte ham in stukjes
2 eetlepels uitgelekte kappertjes
10 artisjokbodems (blik), uitgelekt, in vieren
1 losgeklopt eiwit
200 gr mozzarella in blokjes
8 taartvormpjes van ± 10 cm doorsnee

Bereid het pizzadeeg en laat het volgens het basisrecept rijzen.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Verdeel het deeg in 8 stukken en rol elk deel uit tot een cirkel van 14 cm doorsnee en 4-5 mm dik.
Bekleed de taartvormpjes met het deeg, druk de deegrand goed tegen de wand, laat het deeg iets boven de rand van de vormpjes uitsteken.
Snijd de tomaten in grove stukken en meng die met zout, peper, de oregano en de olijfolie.
Verdeel het tomatenmengsel, de champignons, de ham, de kappertjes en de artisjok over de pizzabakjes.
Vouw de deegrand iets naar binnen terug en bestrijk met losgeklopt eiwit.
Bak de pizzabakjes ± 10 minuten in midden van oven.
Verdeel buiten de oven de mozzarella over de pizzavulling en bak de pizzabakjes terug in de oven in nog ± 10 minuten goudbruin en gaar.

U kunt pizzettes als voorafje, maar ook als hoofdgerecht serveren. Reken dan op twee 'bekertjes' per persoon en geef er een eenvoudige, frisgroene salade bij.

Tartelletti di pizza

(pizza-taartjes)
(12 stuks)

1 x basisrecept pizzadeeg
300 gr losgeroerde ricotta of verse roomkaas
150 gr mozzarella in kleine blokjes
3 theelepels fijngesneden majoraan
zout, peper
6 grote tomaten in partjes, zaadjes verwijderd
12 ingevette taartvormpjes 8-10 cm doorsnee

Bereid het pizzadeeg en laat het volgens het basisrecept rijzen.
Verdeel het deeg in 12 stukken en rol elk stuk uit tot een pizzabodem van ± 12 cm doorsnee en 3-4 mm dik.
Bekleed de taartvormpjes met het deeg.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Roer de ricotta los en vermeng die met de mozzarella, 2 theelepels majoraan, zout en peper.
Verdeel de tomaat en het ricottamengsel over de deegbodems.
Bak de tartellettes in het midden van de oven in ± 20 minuten goudbruin en gaar.
Strooi 5 minuten voor het einde van de baktijd 1 theelepel majoraan over de tartellettes.

Pizza dell'orto

(pizza uit de moestuin)

1 x basisrecept pizzadeeg
1 rode en 1 gele paprika
2 geschilde courgettes in plakjes
1 aubergine in plakjes
2 uien in schijven
2 eetlepels fijngesneden basilicum

1 theelepel rozemarijnnaaldjes
1 geperst teentje knoflook
1 theelepel oregano
zout
1 theelepel paprikapoeder
4 eetlepels olijfolie
400 gr gepureerde tomaten (pak of pot)
100 gr geraspte mozzarella
50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Bereid het pizzadeeg en laat het volgens het basisrecept rijzen.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten en de zaadjes.
Leg de paprika's op de bakplaat en rooster ze 5-10 minuten onder de grill.
Verwijder het vel van de paprika's.
Snijd de paprika, courgette, aubergine en ui in grove stukken.
Vermeng de groenten met de basilicum, rozemarijn, knoflook, oregano, zout en paprikapoeder en 2 eetlepels olijfolie en laat de groenten ± 15 minuten marineren.
Verwarm de oven voor op 250°C.
Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en rol ze uit tot ovale pizzabodems van 4-5 mm dik.
Verdeel de gepureerde tomaten erover, bestrooi ze met zout en schenk er in een dun straaltje 2 eetlepels olie rover.
Bak de pizza's ± 10 minuten in het midden van de oven.
Verdeel buiten de oven de groenten over de pizza's.
Strooi de mozzarella en de Parmezaanse kaas erover bak de en pizza's terug in de oven in nog ± 10 minuten goudbruin en gaar.

Mozzarella is één van de beroemdste Italiaanse kaasjes. In sommige delen van Italië wordt het nog van buffelmelk gemaakt, maar meestal is koemelk het belangrijkste ingrediënt. Gebruik mozzarella in plakjes, grof geraspt of in kleine blokjes. Ook lekker om zo te eten, met tomaat en verse basilicum.

Ricotta is een authentiek Italiaans kaasje. Het is een zachte, verse kaas die snel smelt en daarom vaak als vulling in een dubbelgevouwen pizza wordt gebruikt. Ricotta is te koop bij Italiaanse delicatessenwinkels en bij sommige supermarkten. U kunt ricotta ook vervangen door losgeroerde verse roomkaas.

Oregano geeft gerechten die typische, 'zuidelijke' smaak. Het is het pizzakruid bij uitstek. Omdat verse oregano snel verbrandt, wordt het meestal in gedroogde vorm gebruikt. Heeft u toch liever verse oregano? Meng het dan met de tomatensaus of strooi het 10 minuten voor het einde van de baktijd over de pizza.

Tomatensaus

De basis voor bijna elke pizza is tomatensaus: zelfgemaakt, van gepelde tomaten of verse tomaten. Extra lekker, als de saus op smaak wordt gebracht met gedroogde oregano, peper en zout.
Bak voor 1 liter kruidige tomatensaus 2 grote fijngesneden uien ± 10 minuten in 3 eetlepels olijfolie.
Voeg 2 kg in stukjes gesneden ontvelde tomaten (of 2 kg gepelde tomaten of tomaatblokjes uit blik = 5 blikken), 3 takjes tijm, 3 blaadjes laurier en 1 theelepel suiker toe en laat het mengsel op zacht vuur ± 45 minuten sudderen tot de tomaten zacht zijn.
Druk de tomaten met een houten lepel stuk.
Breng de saus op smaak met peper en zout en laat haar afkoelen.

Deze saus smaakt ook lekker bij pasta. Maak eventueel een grote hoeveelheid en bewaar deze (in kleine porties) in de vriezer.

Pizza

Voor het deeg (voor 2 vormen van 24 cm doorsnee):
250 gr bloem
2 theelepels zout
20 gr gist
2 dl water

Zeef de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje.
Verwarm het water tot lauwwarm.
Verkruimel de gist in een kommetje en roer er met een beetje lauw water een glad papje van.

Doe dit in het kuiltje in de bloem.
Roer vanuit het midden het gistmengsel door de bloem; voeg daarbij steeds een beetje lauw water toe, zodat een stevig deeg ontstaat. Het deeg mag niet dun zijn, maar moet goed kunnen worden gekneed.
Kneed het deeg 10-15 minuten met de hand of 5 minuten met de deeghaken van de mixer of keukenmachine tot het soepel en luchtig is.
Leg een doek over de kom en laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het volume is verdubbeld.
Verwarm de oven voor op 200°C en vet 2 vormen of de bakplaat dun met boter in.
Rol het deeg tot een dunne lap uit en bekleed de vormen of bakplaat ermee.
Beleg de pizza met één van de volgende vullingen en bak hem op de tweede richel van onderaf in 25-30 minuten gaar.

Pizza Marguerita

(Pizza met tomaten en kaas)
Was 4 middelgrote tomaten en snijd ze in plakken, verdeel ze over de deeglap en bestrooi ze met peper, zout en oregano.
Snijd 300 gr Mozzarellakaas in dunne plakken en leg deze op de tomaten.
Sprenkel er een eetlepel olijfolie over en bak de pizza.

Pizza Romana

(Pizza met tomaat, ansjovis en kaas)
Was 4 middelgrote tomaten en snijd ze in plakjes, verdeel ze over de deeglap en bestrooi ze met peper, zout, oregano en basilicum.
Laat een blikje ansjovis uitlekken en snijd de vis in stukjes.
Leg de ansjovis tussen de tomaten.
Snijd 200 gr Mozzarellakaas in dunne plakken, leg die op de tomaten en bak de pizza.

Pizza gorgonzola

(Pizza met gorgonzola)
Breng 2 dl tomatenpuree op smaak met peper, zout en oregano en spreid het mengsel uit over de deeglap.
Snijd 200 gr Gorgonzolakaas in plakjes en leg die op de tomatenpuree.
Sprenkel er een beetje olijfolie over en bak de pizza.

Liguriaanse Pizza of Sardenara

(voor 2 pizza's van ± 20 cm)

voor de bodem:
10 gr gist
4 eetlepels melk
250 gr wit meel (bij voorkeur voor witbrood)
1 groot ei
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel zout

voor de vulling:
750 gr tomaten (vers, of half vers, half blik)
2 middelgrote uien
3 teentjes knoflook
olijfolie
zout, suiker, versgemalen zwarte peper
gedroogde oregano
100 gr ansjovisfilets
24 kleine zwarte olijven

Los de gist in de melk op.
Doe het meel met het zout in een kom en laat het in een zeer matig warme oven 4-5 minuten op temperatuur komen.
Voeg het gistmengsel, het hele ei en de olijfolie toe.
Meng alles goed door elkaar en kneed het met de handen tot een glad en soepel deeg.
Vorm er een bal van, strooi er wat extra meel over en laat het deeg in de afgedekte kom 11/2-2 uur rijzen, tot het goed gerezen en erg luchtig is.
Maak intussen de tomatensaus klaar:

Pel de verse tomaten en hak ze grof.
Schil de uien en snijd ze in zo dun mogelijke ringen.
Pel de teentjes knoflook en verpletter ze met de platte kant van een mes.
Laat in een koekenpan van 25 cm een dun laagje olijfolie warm worden.
doe de uien erin en stoof de uien, zonder te bakken, in ± 7 minuten op een matig vuur.
Voeg de knoflook en de tomaten toe.
Zet het vuur iets hoger, zodat het vocht uit de tomaten snel kan verdampen.
Voeg zout en een snufje suiker toe.
Voeg, als de tomaten bijna tot moes zijn gekookt, de blik-tomaten (als die worden gebruikt) toe (deze hoeven niet te worden gehakt; schep ze gewoon met wat van het vocht in de pan en druk ze met een houten lepel plat).
Laat nog een paar minuten stoven, tot de saus de goede dikte heeft.
Controleer de smaak (vergeet niet dat de olijven en ansjovis extra zout toevoegen) en strooi er een theelepel oregano over.
De basis voor de vulling is nu klaar.
De olijven en ansjovis worden vlak voor het bakken gebruikt. Indien gewenst, kunt u de olijven ontpit en halveren.
Vet nu twee bakblikken van 20 cm met een laag randje, of aardewerken schotels van de goede vorm en grootte in met wat olijfolie.
Sla het deeg terug, bestuif het met wat bloem zodat het niet aan de handen kleeft.
Kneed het snel nog even door en maak er twee ballen van.
Leg een bal in het midden van een bakblik en druk het met de knokkels gelijkmatig uit tot het bakblik gevuld is.
Warm de oven voor tot vrij heet, 220-230°C en schuif een bakplaat in de onderste richel.
Verspreid de warme tomatensaus over het deeg.
Breek de ansjovis in stukjes van 21/2 cm en verdeel die over de pizza's.
Maal er wat zwarte peper over.
Verdeel de olijven over de pizza's en strooi er nog wat oregano en een druppeltje olijfolie over.
Zet de pizza's bovenop de oven voor ± 10 minuten, tot de oven goed heet is en het deeg weer begint te rijzen.
Schuif ze dan in de oven.
Matig na 15 minuten de temperatuur tot 190°C en bak de pizza's nog 10-15 minuten.
Als de vulling te droog dreigt te worden, kunt u de pizza's afdekken met wat geolied folie of vetvrij papier.

Eén pizza is genoeg als voorgerecht voor 4 personen, of met sla als hoofdgerecht voor 2 personen.

U kunt deze pizza heel goed opwarmen: dek af met vetvrij papier en zet ze 5-7 minuten in een matig warme oven.

De vulling kunt u naar smaak uitbreiden en/of variëren met salami, ham, paddestoelen, paprika, kaas.

U kunt de pizza op 2 manieren invriezen: ongevuld en gevuld. Laat in beide gevallen het deeg voor het invriezen ± 10 minuten doorrijzen.
Vries het open op het bakblik snel in en pak het pas in als het bevroren is.
Laat het na het ontdooien op een warm plekje een half uurtje 'op gang' komen, zodat de gist weer gaat werken.

Pizza met spinazie en mozzarella

(2 personen)

1/2 pak pizzadeeg (Honig)
1 eetlepel olijfolie
100 gr spinazie
100 gr mozzarella in plakjes
2 tomaten in plakjes
mierikswortelsaus
50 gr ham in reepjes
3 eetlepels geroosterde pijnboompitten

Verwarm de oven voor op 225°C.
Maak het pizzadeeg volgens de gebruiksaanwijzing.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Halveer het deeg, rol het uit tot 2 pizzabodems (20 cm doorsnee *) en vouw de randen om.
Verhit de olie in een pan, bak de spinazie al omscheppend ± 1 minuut en laat de groente uitlekken.
Beleg de bodem van de pizza's met de tomaten en besmeer de tomaat heel licht met mierikswortelsaus.

Verdeel er de spinazie, de ham en de mozzarella over en strooi de pijnboompitten erover.
Bak de pizza in het midden van de oven in ± 25 minuten gaar en goudbruin.
geef er een spinaziesalade met sladressing bij.
* De bodem kan iets inkrimpen.

Snelklaar-pizza met champignons

(2 personen)

1 blikje croissantdeeg (270 gr, koelvitrine)
2 eetlepels olijfolie
1 uitgeperst teentje knoflook
2 dl Italiaanse tomatensaus met kruiden (pot of fles)
100 gr achterham
250 gr champignons in plakjes
1 courgette in plakjes
150 gr pizzakaas
1/2-1 eetlepel gedroogde oregano
een met bakpapier beklede bakplaat

Verwarm de oven voor op 220°C.
Rol het croissantdeeg uit en snijd er op de bakplaat een passende cirkel uit; vouw de buitenrand iets omhoog.
Roer de knoflook door 1/2 eetlepel olie en bestijk er de pizzabodem dun mee.
Verdeel de tomatensaus over de pizzabodem en leg de ham erop.
Verhit 1 eetlepel olie en bak de champignons al omscheppend ± 4 minuten.
Voeg de courgette toe en bak die 2 minuten mee.
Schep dit mengsel op de ham en bestrooi het met kaas en oregano.
Bak de pizza in het midden van de oven in 15-20 minuten goudbruin.
Lekker met een groene salade.

Paprika-Merguez pizza

Basisrecept pizzabodem

1/2 zakje droge gist á 7 gr
1 theelepel suiker
250 gr bloem
1/2 theelepel zout
1 eetlepel olijfolie
een ingevet bakblik van 35 x 50 cm

Los de gist en de suiker in 1 dl warm water op en laat het op een warme plaats staan tot er blazen op komen; roer het tot een papje.
Meng in een grote kom de bloem en het zout en maak in het midden een kuiltje.
Giet de gistoplossing en de olie in het kuiltje en kneed 10 minuten tot het deeg niet meer plakt.
Vorm een bal en laat het deeg afgedekt met een vochtige doek op een warme plaats 1 uur rijzen tot het volume is verdubbeld.
Druk de lucht eruit en kneed het deeg op een met bloem bestoven werkvlak door.
Rol het zo dun mogelijk uit en bekleed de bakplaat ermee.

Paprika-Merguez pizza

1 basisrecept pizzabodem
1 rode, 1 groene en 1 gele paprika
150 gr gedroogde tomaten in reepjes
200 gr mascarpone (Italiaanse verse kaas)
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel versgehakte oregano
peper
3 merguez (of andere kruidige worstjes) in stukken

Verwarm de oven voor op 200°C en rooster de paprika's 40 minuten.
Trek de velletjes eraf, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in vieren.
Roer de reepjes tomaat door de mascarpone.
Bestrijk de pizzabodem met 1 eetlepel olie.
Verdeel er het mascarponemengsel over en bestrooi met de oregano (houd een beetje achter) en peper.
Verdeel er de paprika en de stukjes worst over en bestrijk met 1 eetlepel olie.
Bak de pizza in het midden van de oven in 20 minuten goudbruin en gaar.
Strooi er voor het serveren de rest van de oregano over.

Pizza alla Romana

300 gr bloem
20 gr gist
5 eetlepels olijfolie
200 gr mozzarella
4 tomaten
100 gr gemalen Parmezaanse kaas
boter
4 takjes basilicum
peper, zout

Zeef de bloem in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en strooi een snufje zout op de rand.
Los de gist in 1 dl lauw water op en giet deze oplossing in het kuiltje.
Voeg er, beetje bij beetje, 4 eetlepels olijfolie aan toe en kneed tot het deeg mooi soepel is.
Voeg er eventueel nog wat water bij en vorm het deeg tot een bol.
Neem de deegbol uit de kom en bestuif de bodem en de randen van de kom met bloem.
Leg het deeg in de kom terug en laat het 11/2 uur onder een doek op een warme plaats rijzen.
Snijd intussen de mozzarella in plakjes.
Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vlees van elke vrucht in 6 partjes.
Kneed het deeg nog even en verdeel het in 4 gelijke bollen.
Rol elke bol uit tot een cirkel van ± 18 cm doorsnee.
Verdeel de stukjes tomaat en de mozzarella over de pizzabodem en bestrooi met de Parmezaanse kaas, de basilicum en peper en zout.
Besprenkel de pizza's tenslotte met de rest van de olijfolie en leg ze op een met boter ingevette bakplaat.
Bak de pizza's ± 15 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven.
Haal ze uit de oven en versier ze met een blaadje basilicum.

Basilicum is een zeer aromatisch kruid dat heel goed combineert met tomaat. Het wordt ook wel 'koningskruid' genoemd. Voeg basilicum altijd vlak voor het serveren aan het gerecht toe, bij het meekoken verliest het te veel aroma. Basilicum is eenjarig en kan in ons land goed worden gekweekt. Kies hiervoor

een warm plekje in de tuin of zet de plant in een pot.

Chausson á la napolitaine

(Dichtgevouwen pizza)
(6 personen)

200 gr ricotta (Italiaanse verse kaas), gezeefd
100 gr mozzarella in blokjes
1 ei
zout, peper
50 gr geraspte pecorino of Parmezaanse kaas
100 gr Italiaanse salami in dunne reepjes
2 blikjes croissantdeeg

Vermeng de ricotta voorzichtig met de mozzarella, het ei, zout, peper, de pecorino en de salami.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Bestrijk een grote bakplaat met olie en rol het deeg hierop uit tot een ronde lap van 1/2 cm dik.
Druk de rand van het deeg iets omhoog en verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg.
Maak de rand van het deeg met wat water vochtig en vouw de pizza dubbel.
Druk de randen goed op elkaar, zodat de vulling er tijdens het bakken niet uit kan lopen.
Bak de pizza in het midden van de oven in ± 30 minuten gaar en bruin.

Aardappelschotel uit Napels

(2 personen)

1 pakje aardappelpuree met kaas (Maggi)
2 dl melk
1 ei
150 gr mortadella (Italiaanse vleeswaar), in plakken

1 blik polpabella (400 gr, stukjes tomaat, Grand'Italia)
zout, versgemalen peper
3 takjes basilicum
1 mozzarellakaasje in plakjes

Verwarm de oven voor op 225°C.
Maak de puree met water en 2 dl melk volgens de gebruiksaanwijzing en meng het ei erdoor.
Vet een ovenschaal (24 cm doorsnee) in.
Schep de puree erin en strijk die glad.
Leg de mortadella erop.
Schep de stukjes tomaat uit het blik, verdeel ze over de mortadella en bestrooi met zout en peper.
Knip de basilicum erboven fijn, verdeel de plakjes mozzarella erover en schenk het tomatensap erover.
Bak de 'pizza' in het midden van de oven in ± 15 minuten goudbruin en laat de kaas smelten.
Garneer met een toefje basilicum.
Lekker met friséesalade.

u kunt ook 2 één-persoons 'pizza's' maken in kleine ovenschaaltjes (18 cm doorsnee).

Rode-uienbrood

30 gr boter
2 eetlepels boter
500 gr rode uien in ringen
gedroogde Italiaanse kruiden
peper, zout
1 blikje ansjovis
2 dl melk
1 pak witbroodmix (500 gr)
100 gr gepelde pistachenoten
15 zwarte, ontpitte olijven
1 losgeklopt ei

Smelt 30 gr boter en bak daarin de uien met de kruiden, zout en peper 4-5 minuten zachtjes.
Snijd de ansjovis in dunne reepjes en week die in de melk.
Maak van het witbroodmix een deeg en laat dat volgens de gebruiksaanwijzing rijzen.
Hak de pistachenoten grof, kneed de noten door het deeg en laat het 15 minuten narijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Rol het deeg in een pizzavorm of op een bakplaat uit, bedek het met de uien en garneer met de uitgelekte reepjes ansjovis en olijven.
Bestrijk de deegrand met ei en bak het brood in de oven in 30 minuten gaar en goudbruin.

Pizza met kruiden

Bereid met 1 pak mix voor pizzadeeg, water en 2 eetlepels olijfolie een deeg zoals op het pak staat en kneed de fijngehakte blaadjes van 2 takjes verse rozemarijn door het deeg.
Deel het deeg in tweeën en rol het tot 2 bodems uit.
Bestrijk de bodems met olijfolie en 1 doorgesneden teen knoflook.
Beleg de bodems met de blaadjes van 6 takjes basilicum en 4 takjes oregano, 8 plakjes parmaham, 1 ui in ringen, 3 tomaten in plakken en 2 bolletjes mozzarella in plakken.
Bak de pizza's zoals op het pakje staat.

Pizza-plaatkoek met mozzarella

(40 kleine stukjes)

1 pakje diepvries bladerdeeg (10 plakjes)
2 uien
2 eetlepels (olijf)olie
2 eetlepsl Italiaanse keukenkruiden
10 plakes bacon
4 mozzarellakaasjes

boter
1 blikje Unox Saus tomaat pikant
200 gr geraspte jong belegen kaas

Laat de plakjes bladerdeeg naast elkaar ontdooien.
Snijd intussen de uien in smalle ringen en bak die in de hete olie goudbruin.
Strooi er de Italiaanse keukenkruiden over.
Snijd de bacon in reepjes en bak die in een droge koekenpan zachtjes uit.
Snijd de mozzarella in plakken van 1/2 cm en sijd de plakken vervolgens doormidden.
Verwamr de oven voor op 200°C.
Vet een grote bakplaat met boter in en bedek de plaat met de plakjes bladerdeeg.
Plak de randen van het bladerdeeg met een beetje koud water op elkaar en druk ze stevig aan.
Prik met een vork overal gaatjes in het deeg.
Vouw de buitenrand van het deeg 1 cm naar binnen en verdeel de saus gelijkmatig over het deeg.
Verdeel de ui, de bacon en de mozzarella erover en bestrooi het geheel met graspte kaas.
Bak de pizza-plaatkoek in het midden van de oven in ± 25 minuten gaar.
Snijd de koek in 40 stukes en serveer die warm.

Pizza met gorgonzola en champigons

(Een eenvoudige pittige pizza. De bodem wordt gemaakt van een snel te bereiden deeg van kwark en olie en is uitermate geschikt voor mensen die het niet aandurven met gistdeeg te werken.)
(8 personen)

Voor de bodem:
250 gr magere kwark
2 eidooiers
2 theelepels zout
6 eetlepels olijfolie
400 gr bloem
3 theelepels bakpoeder

Voor de vulling:
500 gr vleestomaten
2 uien
2 eetlepels olijfolie
zout, zwarte peper
2 theelepels oregano
200 gr champignons
400 gr gorgonzola

Vermeng de kwark met de eidooiers, het zout en de olijfolie.
Zeef de bloem met het bakpoeder en roer en kneed haar geleidelijk door het kwarkmengsel tot een glad en elastisch deeg ontstaat.
Voeg eventueel nog wat water toe als het deeg te vast is.
Laat het deeg afgedekt in de koelkast rusten en bereid intussen de vulling voor.
Kerf de tomaten in, leg ze even in kokend water, haal ze eruit, pel ze en snijd ze in blokjes.
Pel de uien, snipper ze en bak ze in de olijfolie op matig vuur tot ze glazig zijn.
Roer de tomaten door de uien en breng het mengsel op smaak met wat zout, ruim versgemalen zwarte peper en oregano.
Laat de saus op wat grotere hitte koken tot ze wat is ingedikt.
Verwarm de oven voor op 225°C.
Vet een bakblik met een klein randje met wat olijfolie in.
Vorm van het deeg een lange rol, rol die op een met wat bloem bestoven aanrecht tot de grootte van het bakblik uit en vul het hele bakblik ermee.
Verdeel de tomatensaus over het deeg.
Was de champignons, snijd ze in plakjes en verdeel ze over de pizza.
Snijd de gorgonzola fijn en verdeel ook die over de pizza.
Bak de pizza 25 minuten onder in de oven.

Basisrecept pizzabodem

(voor 4 pizzabodems)

1 pak witbroodmix
25 gr boter
3 eetlepels olie
(1 eetlepel bloem om te bestuiven)

bakpapier

Kneed het broodmix met de boter, 3 dl handwarm water en de olie tot een soepel deeg (voeg, als het deeg te klef is, eventueel wat bloem toe).
Laat het deeg afgedekt op een warme plaats ± 15 minuten rijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 4.
Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestuif het aanrecht met bloem.
Verdeel het deeg in 4 gelijke porties en rol die tot een cirkel uit.
Leg het deeg op de bakplaat en verdeel er de vulling over.
Bak de pizza in het midden van de oven in 15-20 minuten bruin en gaar.

Tip:
U kunt het doog ook uitrollen tot een lap zo groot als de bakplaat. Zo maakt u één grote plaatpizza, die u na het bakken in vieren snijdt.

Beleg voor 1 keer basisrecept pizza
(= 4 bodems):

Pizza met tonijn en paprika

Bestrijk de pizza's dun met tomatenpuree (blikje 70 gr) en bestrooi ze met oregano.
Bak een mengsel van 2 fijngesneden uien en 2 (kleuren) paprika's in reepjes 5 minuten en verdeel dit over de pizza's.
Beleg ze met tonijn (blikje 185 gr), sardines (blikje 125 gr) en garnalen (100 gr).
Bestrooi met geraspte jong belegen kaas.
(Tip: bak de pizza's eerst 10 minuten met de saus en het paprikamengsel, beleg ze dan met de vis en de kaas en laat ze verder bakken).

Pizza met salami en ansjovis

Bestrijk de pizza's dun met ± 200 gr gezeefde tomaten (pak á 500 gr), strooi er italiaanse kruiden of oregano over en Beleg ze met flinterdunne plakjes salami (Riccioli di carne, 100 gr), plakjes tomaat, anjovisfilets, in vieren gesneden artisjokharten (blik 400 gr, Mickey) en zwarte olijven.

Bestrooi de pizza's met 150 gr geraspte pizzakaas (Finello).

Pizza met gemengde groenten

Bestrijk de pizza's met pesto (potje) en bestrooi ze met geraspte belegen kaas.
Maak 200 gr gemengde paddestoelen schoon en snijd ze in stukjes.
Snijd 1 cCourgette en 1 gele paprika in kleine blokjes.
Bak alles samen 5 minuten, bestrooi met tijm en verdeel het over de pizza's.
Bestrooi de pizza's met 100 gr geraspte pizzakaas.

Pizza met ham en fruit

Kook in weinig water en zout 350 gr broccoliroosjes in ± 6 minuten gaar.
Spoel ze onder koud water af en laat ze uitlekken.
Bestrijk de pizza's met gezeefde tomaten (pak á 500 gr) en verdeel er ± 200 gr in reepjes gesneden peper- of schouderham, 1 blik ananasstukjes en de broccoli over.
Bestrooi met geraspte 150 gr belegen kaas.

Kaaspizza met champignons en rode ui

(2 personen)

1 blikje pizzadeeg (koelvitrine, 270 gg)
1 grofgesneden rode ui
± 10 takjes tijm (van 7 takjes de blaadjes geplukt)
200 gr champignons in plakjes
versgemalen peper
3 eetlepels olijfolie
100 gr geraspte gruyère
6 plakjes ontbijtspek
een met bakpapier beklede bakplaat

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rol het pizzadeeg uit, verdeel het in tweeën, rol het tot 2 dunne cirkels uit en leg die op het bakpapier.
Meng de helft van de ui met de tijmblaadjes, de champignons, peper en de olijfolie en verdeel het mengsel over de pizzabodems.
Verdeel er de kaas en het spek over.
Bak de pizza's in het midden van de oven in 15-20 minuten goudbruin en knapperig.
Garneer de pizza's met de takjes tijm en de rest van de rauwe ui.
Lekker met ijsbergsla.

Pizza alla Putaniesca

Pers 2 teentjes knoflook uit en roer ze samen met 2 eetlepels olijfolie door de inhoud van 1 blikje tomatenpuree (68 gr) en 2 eetlepels olijfolie.
Voeg 1 eetlepel gedroogde oregano toe en bestrijk 2 eenvoudige pizzabodems met dit mengsel
Verdeel er 1 blikje uitgelekte ansjovisrolletjes, 50 gr zwarte olijven zonder pit en 4 eetlepels uitgelekte kappertjes over en bak de pizza's in een op 200°C voorverwarmde oven in ± 20 minuten goudbruin en gaar.
Bestrooi met 2 eetlepels fijngehakte peterselie en serveer direct.

Pizza met tomaten, mozzarella en kaas

(Pizza marguerita)

400 gr bloem
30 gr verse gist
1 theelepel zout
6 eetlepels olijfolie
500 gr tomaten
1 theelepel oregano
150 gr mozzarella
2 eetlepels Parmezaanse kaas

Los de gist in 1 dl lauw water op.
Maak op een werkvlak van de bloem een bergje, maak een kuiltje in het midden en doe hier de gistoplossing in.
Kneed tot een deeg, voeg 1 eetlepel olijfolie toe en kneed het deeg 10 minuten.
Vorm het deeg tot een bal, bestuif die licht met bloem en laat het deeg afgedekt op een warme plaats 11/2 uur rijzen.
Vulling: Verhit 2 eetlepels olijfolie en doe de gehalveerde tomaten hierbij.
Breng op smaak met een snufje zout en kook de tomaten 5 minuten in een gesloten pan.
Neem het deksel van de pan en laat nog 10 minuten koken.
Draai de tomaten door een groentemolen.
Snijd de mozzarella in stukjes, besprenkel die met 3 eetlepels olijfolie en laat dit 30 minuten intrekken.
Sla de lucht uit het gerezen deeg en kneed er de rest van het zout door.
Rol het deeg met een roller uit tot een ronde lap van 5-7 mm dik. Laat de rand iets dikker.
Leg de lap op een bakplaat, smeer daar de tomatensaus over, leg de mozzarella erop en bestrooi met de oregano en de geraspte kaas.
Bak de pizza 10-15 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven.

Pizza Marguerita

voor de bodem:
300 gr bloem
20 gr gist
1/8 liter lauw water
1/2 theelepel zout
2 eetlepels olijfolie

voor de vulling:
1 blik gepelde tomaten
300 gr Mozzarella
zout, peper
100 gr tomaten
10 basilicumblaadjes
1/8 liter olijfolie

Zeef de bloem boven een kom, druk in het midden een kuiltje en verbrokkel hierin de gist.
Giet het water op de gist en laat de gist hierin oplossen.
Bedek het gistmengsel met bloem en laat het geheel, afgedekt met een vochtige doek, op een warme plaats 15 minuten rijzen.
Voeg het zout en de olijfolie toe en roer het geheel tot een glad, luchtig deeg.
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad tot een ronde plak met een doorsnee van 30-35 cm uit en leg die op een ingevet bakblik.
Prik het deeg op verschillende plaatsen met een vork in.
Laat voor de vulling de gepelde tomaten in een zeef uitlekken, snijd ze in stukjes en verdeel ze over het deeg.
Droog de Mozzarella, snijd hem in plakjes en leg die eveneens op het deeg.
Bestrooi met zout en versgemalen peper.
Was de verse tomaten, snijd ze in plakjes en leg die op de pizza.
Leg de basilicumblaadjes hier weer op en laat de pizza afgedekt 10-15 minuten rijzen.
Besprenkel de pizza met de olijfolie en bak hem 18-22 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven.

Eenvoudige pizza met zout en knoflook

voor de bodem:
300 gr bloem
30 gr gist
1/8 liter lauw water
1/2 theelepel zout
2 eetlepels olijfolie

voor de vulling:
40 gr zwarte olijven
1 eetlepel grof zeezout
2 teentjes knoflook
1 theelepel gehakte oregano

Bereid de bodem als bij de pizza Marguerita en rol het op een ingevet bakblik van 33 x 43 cm uit.
Bestrooi met de kleingesneden olijven, het zout, de gehakte knoflook en de

oregano.
Laat afgedekt 15 minuten rijzen en bak de pizza 20-25 minuten in en 220°C voorverwarmde oven.
Snijd hem warm in stukken en laat afkoelen.

Pizza met aubergine en geitenkaas

1 pakket geroosterde aubergines
1-2 tros- of pruimtomaten
1 rol baguettedeeg (pot of pakje)
gekruide tomatensaus
verse oregano
150 gr verse geitenkaas
versgemalen peper
geraspte oude of Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 225°C.
Laat de geroosterde aubergines op keukenpapier uitlekken.
Snijd de tomaten in plakjes.
Pluk 4-6 eetlepels oreganoblaadjes af.
Haal het deeg los en rol elk stuk uit tot een enigszins ovale lap.
Bestrijk de deeglapjes met Sugo en verdeel de oregano erover.
Verdeel de aubergines erover.
Verkruimel de geitenkaas en bestrooi elke pizza hiermee en met peper en geraspte kaas.
Bak de pizza's 12 minuten onderin de oven.
U kunt ze ook roosterbakken op de barbecue, door ze op een dikke laag aluminiumfolie of in een aluminium schaal te leggen.

Courgettepizza met feta

(2 personen)

1 recept pizzadeeg (zie hieronder)
1 potje pastasaus

1 in de lengte in dunne plakken gesneden courgette
1 ui in ringen van 1/2 cm
100 gr verkruimelde feta of 100 gr mozzarella in dunne plakjes

Bestrooi de courgetteplakken met zout en laat ze 20 minuten staan.
Kook de pastasaus op laag vuur in tot deze smeerbaar is geworden.
Spoel de courgetteplakken goed af, druk ze met een schone theedoek of keukenpapier droog en grill ze aan beide zijden mooi bruin.
Smeer de pastasaus over de pizza uit, strooi er de feta of mozzarella over, leg de courgette erop en verdeel er tot slot de uiringen over.
Bak de pizza volgens de aanwijzigingen van het pizzadeeg.

Pizzadeeg
(2 personen)

7 gr droge gist
5 eetlepels lauw water (37°C)
1/2 theelepel suiker
1/2 theelepel zout
1 eetlepel olijfolie
120 gr tarwemeel

Meng de gist met het water, de suiker, het zout en de olijfolie in een grote kom en laat het enkele minuten staan tot de gist is opgelost.
Meng het tarwemeel erdoor en kneed het kort.
Laat het 30 minuten op een tochtvrije plaats rijzen.
Verwarm de oven op 250°C.
Kneed het deeg nog even door, maak er met een deegroller een mooie dunne lap van en leg die op bakpapier op een bakplaat.
Verdeel er een vulling naar wens over en bak de pizza ± 15 minuten in het midden van de oven tot hij de gewenste kleur heeft gekregen.

Gerechten met pasta

Pasta maken

Fabrieksdeegwaren lijken alleen qua vorm op zelfgemaakte pasta.
Gedroogde deegwaren uit een pakje worden lekker door de saus die u erbij maakt.
Zelfgemaakte pasta is een lekkernij op zich, want hij wordt gemaakt met verse eieren. Daardoor is hij voller van smaak en fluweliger van structuur. Zelf pasta maken is eigenlijk niet moeilijk, vooral niet als u wel eens zelf een taart of een cake bakt en gewend bent om met deeg om te gaan.

Pastabasisrecept I

Voor 4 personen:
400 gr tarwebloem + wat extra voor het bestuiven
1 afgestreken theelepel zout
4 eieren

Zeef de bloem op een werkblad en meng er het zout door.
Maak in het midden een kuiltje, breek de eieren erin en werk ze met de hand door de bloem om het kuiltje.
Meng er steeds wat meer bloem door tot de eieren alle bloem hebben opgenomen en het deeg nog soepel blijft.
Wordt het deeg te droog, voeg dan een beetje water toe; blijft het te slap, doordat u grote eieren gebruikt, voeg dan nog wat bloem toe.
Reken 1 ei per 100 gr bloem.
Was de handen, maak het werkvlak schoon en begin te kneden.
Na 10 minuten moet u een blinkende, elastische deegbal hebben.
Wikkel die in vershoudfolie en laat hem in de koelkast rusten of dek hem af met een vochtige doek.
Nu kunt u een pastamachine gebruiken voor het uitrollen, maar vergeet niet het deeg met bloem te bestuiven, anders kleeft alles aan de machine.
U kunt het deeg ook met een deegrol uitrollen. Smeer die eerst in met een beetje olie en wrijf hem goed in met bloem. Hiervoor gebruikt u het best een dunne pastarol. Verdeel het deeg in kleine porties en rol de eerste bal zo snel mogelijk uit op een met bloem bestoven werkvlak tot
een ovale lap. Rol ze van u weg en draai het vel telkens een kwartslag.
Als het dunner begint te worden, draait u het uiteinde rond de deegrol
en trekt u het vel zachtjes naar u toe. rol het deegvel flinterdun uit, bestuif het met bloem, vouw het lichtjes op en dek af met een doek. Bewerk de andere porties op dezelfde manier.

Nu kunt u tagliatelle snijden, ravioli maken, tortellini, vlindertjes, lasagne, etc. of u kunt dunne spaghetti, tagliatelle door de pastamachine draaien.
Leg de gesneden of gedraaide pasta niet op elkaar, anders gaan ze aan elkaar kleven.
U kunt ze eventueel laten drogen op een bezemsteel die u tussen twee stoelen hangt, maar als u ze meteen gaat gebruiken, is dat niet nodig.

Varianten
Voor volkoren deegwaren mengt u volkorenmeel met gewone witte bloem. Het deeg kan ook met verschillende ingrediënten worden gekleurd en geparfumeerd, zoals tomatenconcentraat, gehakte spinazie, basilicum of zelfs inktvisinkt. Pas dan wel het aantal eieren aan, want hetgeen wordt toegevoegd, bevat ook vocht.

Pasta koken
Pasta koken is gemakkelijk en toch kunt u door onachtzaamheid het hele gerecht laten mislukken. De kooktijd is namelijk essentieel: 1 minuut te lang koken voor gedroogde fabriekspasta of enkele seconden voor verse pasta kan fataal zijn.
Ook de keuze van de pan is belangrijk. Pasta heeft immers veel water nodig. Gebruik dus een grote, hoge kookpan en reken 1 liter water per 100 gr pasta. Breng het water aan de kook en voeg zout toe. Pas de hoeveelheid zout aan aan het zoutgehalte van de saus die u erbij gaat geven en aan uw persoonlijke smaak. Wacht nadat u het zout heeft toegevoegd even tot het water weer volop kookt en voeg dan alle deegwaren in één keer toe. Roer, als de pasta zacht wordt, alles door elkaar, zet het deksel op de pan en wacht tot het water weer volop kookt om het deksel te verwijderen.
Giet de pasta direct en snel af.

Fabriekspasta
De kooktijd van gedroogde pasta varieert, afhankelijk van de vorm, de dikte en de kwaliteit ervan. Volg de gebruiksaanwijzing op de verpakking, maar begin 2 minuten voor het einde van de aangegeven kooktijd al te proeven. Zo gauw de witte kern verdwenen is, maar het buitenste nog bijtvast of 'al dente' is, is het hoog tijd om de pasta af te gieten. Vergeet niet dat deegwaren nog nagaren tot ze op uw bord belanden. Werk dus heel snel.
Gebruik een grote vergiet, schud twee, drie keer en giet de pasta meteen weer in de kookpan of in een grote kom, zodat er nog een beetje kookwater overblijft. Dat voorkomt uitdrogen.
Roer de saus er meteen door, of werk er met een vork en een lepel boter of olie

door. Maar laat de pasta nooit staan zonder saus of vetstof: dan wordt alles één kleverige massa.

Verse pasta
Verse pasta koken gebeurt op dezelfde manier, alleen is de kooktijd beduidend minder. Niet-gedroogde pasta heeft nauwelijks een halve minuut nodig. De kooktijd van gedroogde, verse pasta (zelf gemaakt) kan van 2 tot 5 minuten variëren, afhankelijk van de dikte.
Voor zogenaamde verse pasta uit de handel volgt u de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Pasta bevat relatief veel koolhydraten. En koolhydraten zorgen (o.a. bij sportbeoefening) voor kracht en snelheid. Bovendien geven ze energie en houden uw spieren in conditie. U voelt zich hierdoor niet alleen fitter, ook uw uithoudingsvermogen neemt toe.

Pasta: geen dikmaker
Meestal wordt gedacht dat pasta een echte dikmaker is. Pasta is echter niet de dikmaker, maar de saus die erbij wordt gegeten. Pasta met een slanke saus, bijvoorbeeld op basis van tomaat of met gesmoorde groenten, is een geschikte maaltijd als u op de calorieën wilt letten.

Pastabasisrecept II

Verse pasta kunt u het best maken van Italiaanse tarwebloem en de gewone Soubry 'voor alle doelen'. Italiaanse bloem geeft steviger pasta, mooier van kleur. Met gewone, goede kwaliteit tarwebloem (Soubry, biologische van Akwarius) gaat het ook.
Houd een lege eierdop bij de hand.
Laat het meel, de eieren en een scheutje olie eerst 15 seconden draaien in de keukenmachine. Wacht een paar tellen en laat daarna weer 15 seconden draaien. Het moet een kruimig mengsel worden. Steek uw hand in het kruim en voel. Als het te droog is, vul dan de lege eierdop onder de kraan met water en keer hem boven het kruim om. Laat de keukenmachine nog een paar rondjes draaien.
Stort het kruim op een schone marmeren plaat en kneed het een paar minuten tot een bal. Draai die in de pastamachine tot vellen.
Vouw het lapje eerst in drieën en haal dat op de kleinste stand een stuk of acht keer door de machine. Vouw het iedere keer opnieuw in drieën. Pas als het deeg zijdenzacht aanvoelt, kunt u de vellen stuk voor stuk tussen de rollen door laten

glijden.
Zodra de spaghetti beetgaar is gekookt, kunt u er een scheut koud water bij gieten om het kookproces te stoppen. Olie in het kookwater is niet nodig. Als u de pasta van te voren wilt koken, kunt u hem net beetgaar laten worden, afgieten en met koud water spoelen. Schep er dan met uw handen een beetje olie door en dompel de pasta voor het serveren 40 seconden in kokend water.

Voor 4 personen:
4 eieren
10 ml olijfolie
400 gr tarwebloem

Laat alles, zoals boven beschreven, in de keukenmachine tot kruim draaien (niet tot een bal, dan is het te nat). Kneed het deeg tot een bal. Verdeel de deegbal in 3-4 stukken en haal die door de pastamachine, zoals boven beschreven. Hang de plakken te drogen over een deur of stoel waarover eerst een laken is gedrapeerd. Laat de plakken, als u er spaghetti of andere vormen van wilt snijden (plakken tot stand 8 door de machine), iets drogen.
Om pappardelle te snijden (brede, golvende linten), vouwt u de linker- en rechterzijde van het pastavel naar binnen tot de uiteinden elkaar bijna raken. Herhaal deze handeling en klap het pakketje dicht. Snijd er met een speciaal kartelwieltje of grof kartelmes overdwars repen van. Schuif een pollepel onder de vouw en vouw de repen uit, zodat ze kunnen drogen.

Serveer de pasta beetgaar gekookt, bijvoorbeeld met Italiaans roodlof (treviso).

Om spaghettislierten fraai op het bord te presenteren, pakt u de vleesvork, wikkelt u ze al draaiend daaromheen en laat ze van de vork af glijden.
Lekker met doperwtensaus.

Ham met erwtjes

50 gr boter
1 dl room
2 eetlepels olijfolie
100 gr geraspte Parmezaanse kaas
75 gr Parmaham Bayonne of niet gerookte bacon
100 gr (bij voorkeur vers gedopte) beetgare erwtjes
versgemalen peper

400 gr spaghetti

Kook de spaghetti.
Doe de helft van de boter met de olie en de ham in een pan en Laat, onder af en toe roeren, 5 minuten zachtjes bakken.
Voeg de erwtjes, de room, de kaas en de rest van de boter toe en roer alles door elkaar.
Breng op smaak met peper.
Meng de spaghetti met de saus en serveer direct.

Lasagne

1 fijngesneden ui
1 wortel in plakjes
1 stengel bleekselderij in plakjes
1 geplet teentje knoflook
1 eetlepel olijfolie
450 gr mager rundergehakt
2 theelepels tomatenpuree
21/2 dl vleesbouillon (tablet)
400 gr gepelde tomaten (blik)
zout, peper, nootmuskaat
1 pakje béchamelsaus (100 gr, Grand'Italia)
1 liter melk
250 gr lasagnevellen
100 gr (vers)geraspte Parmezaanse kaas
een ovenschaal, inh. ± 21/2 liter

Bak de ui, wortel, bleekselderij en knoflook ± 5 minuten zachtjes in de olie.
Voeg het gehakt en de tomatenpuree toe en ± bak die 4 minuten mee.
Voeg de bouillon en de tomaten met het vocht toe en laat in ± 20 minuten tot een dikke saus inkoken.
Voeg zout, peper en nootmuskaat toe.
Verwarm de oven voor op 210°C.
Bereid de béchamelsaus met de melk volgens de gebruiksaanwijzing.
Kook de lasagnevellen in kokend water met zout ± 4 minuten voor.
Schep 1/3 deel van de tomatensaus in de ovenschaal en bedek die met

lasagnevellen.
Verdeel daar béchamelsaus over (de pasta moet goed zijn bedekt).
Herhaal deze handelingen tweemaal, eindig met tomatensaus.
Verdeel er de kaas over en bak de lasagne ± 30 minuten in het midden van de oven.

Lasagnetaart

(6 personen)

4 dl slagroom
1 zakje béchamelsauspoeder (besciamella, Grand'Italia, Pavone)
3 eieren
75 gr geraspte Pecorino Romanokaas
zout, peper
150 gr witte geribbelde lasagnevellen (Honig)

Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet een ovenschaal van 22 x 18 cm in.
Breng de slagroom met het béchamelsauspoeder al roerend aan de kook en laat dit 2 minuten zachtjes koken.
Klop de eieren los en klop er de béchamelsaus door.
Roer er 3/4 van de pecorino en zout en peper door.
Verdeel 1/5 van de saus over de bodem van de schotel, bedek met 1/4 van de lasagnevellen, herhaal dit nog driemaal, eindig met saus en bestrooi de schotel met de rest van de kaas.
Bak de taart in het midden van de oven in 25 minuten lichtbruin en gaar en laat hem afkoelen.
Verwarm de oven nogmaals op 200°C voor, laat de taart afgedekt in 20 minuten goed warm worden en snijd hem in puntjes.

Lasagne al forno

(8 personen)

Voor de vleessaus:
1 fijngehakte ui
1 fijngehakte wortel
1 fijngehakte stengel bleekselderij
50 gr fijngesneden bakbacon
75 gr boter
200 gr half-om-halfgehakt
500 gr ontvelde, kleingesneden tomaten
1/4 liter droge witte wijn
zout, peper
100 gr in stukjes gesneden kippenlevers
100 gr fijngehakte prosciutto (rauwe ham)

Voor de lasagne:
verse pasta, bereid met 200 gr bloem en 2 eieren
50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Voor de béchamelsaus:
40 gr boter
40 gr bloem
1/2 liter melk

Fruit de ui, wortel en bleekselderij (u kunt ze samen in een keukenmachine fijnhakken) met de bakbacon in de helft van de boter, tot de ui glazig ziet.
Voeg het gehakt toe en bak dit al roerend 3 minuten mee.
Doe de tomaten en de witte wijn erbij, voeg wat zout en peper toe en laat het geheel minstens 1 uur zachtjes koken.
Voeg eventueel wat water toe als het gehaktmengsel te droog wordt. De saus moet echter vrij stevig blijven.
Voeg de kippenlevers en de prosciutto aan de saus toe.
Bereid vervolgens de béchamelsaus.
Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en warm deze al roerend enkele minuten mee.
Voeg geleidelijk en al roerend de melk toe en laat de saus 2 minuten doorkoken.
Bereid de pasta en verdeel deze in 3 stukken.
Rol elk stuk zo dun mogelijk uit en snijd er een cirkel of rechthoekige lap uit die precies in uw schaal past.
Kook de lasagnevellen één voor één in ruim kokend water met zout al dente (beetgaar).

Laat ze uitlekken en leg ze op een schone theedoek.
Beboter een ovenvaste schaal en leg één van de deegvellen onderin.
Bestrijk het deeg met de helft van de vleessaus, bedek met enkele lepels béchamelsaus en bestrooi met de helft van de Parmezaanse kaas.
Doe dit nog eens met het tweede lasagnevel, de rest van de vleessaus, nog een deel van de béchamelsaus en de rest van de Parmezaanse kaas.
Bedek het geheel met het derde vel lasagne en bestrijk met de rest van de béchamelsaus.
Snijd de rest van de boter in stukjes en verdeel die over de béchamelsaus.
Bak de lasagne 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin is en serveer direct.

In plaats van gewone pasta kunt u ook groene of kant-en-klare pasta gebruiken.

Lasagne alla Naviglia

(6 personen)

400 gr lasagne
100 gr gesneden Italiaanse salami
2 wortels
1 ui
2 stengels bleekselderij
4 eetlepels olijfolie
850 gr gepelde en gehakte tomaten
1 klein kannetje droge witte wijn
800 gr courgettes
zonnebloemolie
een snufje oregano
300 gr dun gesneden mozzarella
70 gr geraspte Parmezaanse kaas

Haal het vel van de salami en snijd hem in kleine reepjes.
Hak de wortel, ui en selderij fijn en bak ze zacht in de olie.
Voeg, als de groenten goudachtig beginnen te worden, de helft van de salami, de tomaten en de wijn toe en laat dit 45 minuten sudderen; roer af en toe.
Proef na 20 minuten en kruid zo nodig bij.

Kook de lasagne volgens de gebruiksaanwijzing.
Was de courgettes en snijd ze in de lengte in reepjes van 1/2 cm dik. Halveer te lange reepjes.
Bak ze in zonnebloemolie tot ze goudbruin en zacht zijn, laat ze op keukenpapier uitlekken en kruid met zout en oregano.
Wrijf een ovale ovenschotel in met boter.
Leg een laag lasagne op de bodem, dan een dunne laag saus, wat courgettes en mozzarella, wat salami en wat Parmezaanse kaas - vervolgens weer lasagne. Ga zo verder en eindig met een laag lasagne met mozzarella en parmezaanse kaas.
Zet het gerecht 20-30 minuten in een hete oven.

Lasagne met kip, oesterzwammen en sinaasappel

450 gr kipfilet in blokjes
zout, peper
1 eetlepel paprikapoeder
50 gr boter
1 uitgeperst teentje knoflook
175 gr oesterzwammen in reepjes
1 eetlepels gemalen koriander
1 kippenbouillontablet
21/2 dl droge witte wijn
11/2 dl vers sinaasappelsap
1-2 pakje(s) Variatiesaus wit (Honig)
1/2 eetlepel suiker
21/2 dl crème fraîche
het ontvelde en in stukjes gesneden vruchtvlees van 1 sinaasappel
25 gr geroosterde zonnebloempitten
125 gr groene lasagne
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
1 bakje tuinkers
een ingevette ovenschaal

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestrooi de kip met zout, peper en het paprikapoeder.
Verhit 35 gr boter en bak de kip in ± 5 minuten rondom bruin.
Schep de kip uit de pan.

Bak de knoflook, oesterzwammen en koriander ± 5 minuten in 15 gr boter.
Breng 5 dl water met het bouillontablet, de wijn en het sinaasappelsap aan de kook, voeg al roerende ± 12 volle eetlepels sauspoeder toe en laat ± 1 minuut koken tot een gebonden saus ontstaat (voeg eventueel nog wat extra sauspoeder toe).
Roer de suiker en de crème fraîche erdoor en schep de kip, oesterzwammen, stukjes sinaasappel en zonnebloempitten door de saus.
Leg in een ovenschaal afwisselend lagen saus en lasagnebladen en eindig met een laag saus.
Bestrooi met parmezaanse kaas.
Laat de lasagne in het midden van de oven in ± 30 minuten gaar worden.
Strooi er voor het serveren de tuinkers over.

Spinazie-lasagne met basilicum

2 eetlepels olie
300 gr rundergehakt
zout, peper
1 pakje Soffritto (tomatenbasis, 390 gr Grand'Italia)
1 blik gepelde tomaten (400 ml, uitgelekt) in grove stukken
1 pakje béchamelsaus (Grand'Italia, voor 5 dl)
5 dl melk
75 gr geraspte belegen kaas
1 pak voorgekookte lasagne (250 gr, 12 vellen)
450 gr diepvries spinazie á la crème, ontdooid
1 mozzarella kaasje in plakjes
verse basilicum
een lage ingevette ovenschaal, inh. 11/2 liter

Verwarm de oven voor op 175°C.
Verhit de olie en bak het gehakt in ± 5 minuten rul.
Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Roer de Soffritto erdoor en laat die ± 3 minuten meestoven.
Meng er van het vuur af de helft van de tomaten door.
Bereid de béchamelsaus met de melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Voeg de geraspte kaas toe en laat de kaas op zacht vuur in de saus smelten.
Schep de helft van de béchamelsaus in de ovenschaal en bouw de lasagne als

volgt op: eerst 3 lasagnevellen, dan de helft van de spinazie, weer 3 lasagnevellen, verdeel daarop alle gehaktsaus, vervolgens weer 3 lasagnevellen, de overige spinazie en de laatste 3 lasagnevellen.
Schenk de rest van de béchamelsaus erover en leg er de rest van de tomaten en de plakjes mozzarella op.
Bak de lasagne ± 40 minuten in het midden van de oven.
Garneer met blaadjes basilicum.

Lasagne Siciliana

1 aubergine
zout
1 ui
1 teentje knoflook
olijfolie
150 gr champignons
2 dl tomatenpassata
2 eetlepels basilicum (vers of diepvries)
peper uit de molen
4 vleestomaten of roma-tomaten
12 zwarte olijven
± 12 groene lasagnevellen
250 gr geraspte jonge kaas
1/2 liter Bulgaarse of Griekse yoghurt
2 eieren

Snijd de aubergine in plakken, leg die in lagen met zout bestrooid in een vergiet en laat 2 uur uitlekken.
Dep ze dan droog en snijd ze in blokjes.
Snipper de ui en de knoflook en fruit ze zachtjes in wat olijfolie.
Snijd de champignons in plakken, voeg die met de auberginebloklokjes toe en bak ze op wat hoger vuur.
Roer de tomatenpassata en de basilicum erbij en breng op smaak met peper uit de molen.
Ontvel de vleestomaten en snijd ze in dunne plakken.
Ontpit de olijven en hak ze fijn.
Breng een pan met water en wat zout aan de kook.

Vet een lasagne-schaal in.
Leg onderin plakken vleestomaat, verdeel daar wat van het groentemengsel op en strooi er wat geraspte kaas en olijvenhaksel over.
Kook de lasagnevellen per 3 tegelijk 2 minuten, neem ze uit het water en leg ze in de schaal.
Dek af met tomaatplakken, het groentemengsel en wat geraspte kaas en olijven.
Vul zo de schotel.
Klop de yoghurt los met de eieren en de rest van de geraspte kaas en Schenk dit over de lasagne.
Druppel er wat olijfolie over, strooi er nog wat kaas over en bak het gerecht 45 minuten bij 175°C.

Ravioli met bospaddestoelen in paddestoelenbouillon

voor de ravioli:
2 eetlepels roomboter
2 fijngesneden sjalotjes
350 gr heel fijn gesneden verse paddestoelen (eekhoorntjesbrood, cantharellen, champignons)
1 dl kippenbouillon
21/2 dl slagroom
zout, peper
1 pakje wontonvellen van 10 x 10 cm (toko)
1 losgeklopte eidooier

voor de paddestoelenbouillon:
1 liter kippenbouillon
20 gr gedroogde paddestoelen
350 gr verse paddestoelen (eekhoorntjesbrood, cantharellen, champignons) in stukjes
± 2 eetlepels truffelolie (delicatessenwinkel)
2 eetlepels fijngesneden bieslook
een ronde uitsteekvorm van ± 6 cm doorsnee

Ravioli:
Verhit de boter en bak de sjalotjes hierin ± 1 minuut.
Voeg de paddestoelen toe en bak die 2 minuten mee.

Schenk de bouillon erbij en laat het mengsel volledig inkoken.
Voeg de slagroom toe en laat het mengsel opnieuw tot ragoûtdikte inkoken.
Breng met zout en peper op smaak en laat de ragoût iets afkoelen.
Beleg de helft van de wontonvellen met paddestoelenvulling.
Bestrijk de randen van het deeg met eidooier en dek af met de rest van de wontonvellen.
Druk de randen goed aan.
Steek met de uitsteker ronde raviolivormpjes uit de gevulde wontonvellen.

Paddestoelenbouillon:
Breng de kippenbouillon met de gedroogde paddestoelen aan de kook en laat het vocht op zacht vuur tot ± 5 dl indampen.
Zeef de bouillon (de gedroogde paddestoelen worden niet meer gebruikt) en breng met zout en peper op smaak.
Voeg de verse paddestoelen aan de bouillon toe.
Laat de ravioli in gedeelten in de paddestoelenbouillon in 5-6 minuten tegen de kook aan gaar worden.
Schep de gare ravioli uit de bouillon en houd ze warm.
Leg de ravioli in diepe borden en schenk er een scheutje truffelolie over.
Schenk de bouillon met de paddestoelen over de ravioli en strooi er de bieslook over.

Ravioli-ovenschotel met spinazie

500 gr ravioli met vleesvulling (Ravioli al Brasato, Buitoni, koeling)
zout, peper
600 gr diepvries bladspinazie, ontdooid
2 eetlepels fijngesneden peterselie
nootmuskaat
6 dl melk
200 gr verse roomkaas met kruiden
30 gr pijnboompitten of grof gehakte walnoten
1/2 theelepel verkruimelde gedroogde Spaanse peper
een ingevette ovenschaal, inh. 2 liter

Kook de ravioli ± 8 minuten in ruim water met zout en laat ze daarna uitlekken.
Leg de spinazie in een zeef en druk het vocht er goed uit.

Meng de spinazie met de peterselie en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Breng de melk aan de kook en laat de roomkaas hierin al roerend smelten.
Breng op smaak met zout en peper.
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin.
Verwarm de oven voor op 225°C.
Schep in de ovenschaal om en om lagen ravioli, spinazie en saus, eindig met kaassaus.
Verdeel er de pijnboompitten en de Spaanse peper over.
Gratineer de raviolischotel ± 15 minuten in het midden van de oven.

Deeglapjes met ricottavulling

Voor de pasta:
150 gr bloem
1 ei
zout

Voor de vulling:
100 gr ricotta (Italiaanse verse kaas)
60 gr Parmezaanse kaas aan één stuk
1 ei

Voor de saus:
1 grote ui
2 eetlepels olijfolie
1 groot blik gepelde tomaten (480 gr uitgelekt gewicht)
1 eetlepel tomatenpuree
4 eetlepels fijngehakte basilicum
suiker
zout, cayennepeper
worcestershiresaus
lente-uitjes

Meng de bloem, het ei, 1 theelepel zout en 3 eetlepels water tot een glad deeg, eerst met de kneedhaken van de mixer en daarna met de handen.
Rol het deeg nog een keer door op een met bloem bestoven werkvlak en rol het

uit tot een vierkant van 36 x 36 cm.
Snijd er vierkantjes van 6 x 6 cm uit en schep telkens 1 kleine theelepel vulling in het midden ervan.
Kwast de randen van de flappen in driehoekvorm toe en druk de randen vast aan.
Pel de ui en hak hem fijn.
Verhit de olijfolie in een pan en fruit de uisnippers glazig.
Voeg de tomaten met sap toe en plet ze met een vork in grove stukken.
Roer er de tomatenpuree en de fijngehakte basilicum door en laat 15 minuten op een zacht vuurtje pruttelen.
Breng de saus op smaak met zout, cayennepeper, suiker en worcestershiresaus en wrijf deze daarna door een zeef in een andere pan.
Breng een grote pan licht gezouten water aan de kook en kook de deeglapjes 6-8 minuten op een zacht vuur beetgaar.
Schep ze met een schuimspaan uit het water, laat ze uitlekken en verdeel ze samen met de tomatensaus over 4 borden.
Strooi er de fijngesnipperde lente-uitjes over en de rest van de met een dunschiller in plakjes geschaafde Parmezaanse kaas.

Tip:
Zelfgemaakte agnolotti of andere deeglapjes als ravioli kunt u zeer goed invriezen. Maak ik dat geval de dubbele hoeveelheid klaar. Schep de helft na 5 minuten uit het kookwater, laat de flapjes uitlekken en leg ze in lagen, gescheiden door bakpapier, in diepvriesdozen. Kook de ingevroren en weer ontdooide deeglapjes nog 3-5 minuten voor het serveren.

Macaroni met kaas

500 gr grote noedels
120 gr versgeraspte Parmezaanse kaas
360 gr grofgemalen Fontinakaas
versgemalen zwarte peper
90 gr beboterd broodkruim

Voor de Béchamelsaus:
3 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
1/2 fijngehakte ui

21/2 dl hete melk
peper
tijm
een klein laurierblad
nootmuskaat

Verhit de boter en fruit de ui, strooi er de bloem over en laat een paar minuten sudderen.
Neem de pan van het vuur en voeg geleidelijk de melk toe.
Voeg de kruiden toe en laat 20 minuten sudderen.
Zeef de saus.
Kook de macaroni al dente.
Vermeng de 2 kazen.
Beboter een grote ovenschotel.
Doe 1/3 van de pasta in de schotel, bedek met 1/3 kaas en vervolgens 1/3 saus.
Bestrooi met peper.
Ga zo verder en sluit af met het broodkruim.
Zet de schotel 15 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven en dien het gerecht onmiddellijk op.

Pasta con zucchine

(5-6 personen)

600 gr spaghetti
1 kg courgettes
9 eetlepels olijfolie
2 gehakte teentjes knoflook
een snufje verse tijm
(1/2 kannetje droge witte wijn)
500 gr gepelde en gehakte tomaten
verse basilicum of peterselie

Snijd de courgettes in kleine dobbelsteentjes.
Verhit de olie in een grote pan en sauteer de courgettes met de knoflook en de verse tijm (gebruik geen droge tijm, want die bederft de smaak van de

courgettes!).
Kruid met peper en zout.
Giet er, als de courgettes goudbruin beginnen te worden de wijn bij en laat die inkoken.
Voeg de tomaten toe en laat sudderen tot de courgettes gaar zijn.
Proef of er nog kruiden bij moeten.
Kook de pasta al dente.
Laat ze uitlekken, voeg de courgettesaus toe en meng lichtjes.
Dien op met verse basilicum of peterselie.

Variatie: maak de saus met 700 gr tomaten en minder olie. Doe dan 300 gr in blokjes gesneden mozzarella in een warme pastakom. Als de saus klaar is, wordt die gemengd met de pasta en de mozzarella, die in lange draden zal smelten.

Pasta met broccoli uit Sicilië

4 ansjovisfilets
500 gr broccoli
50 gr rozijnen
2 uien
2 teentjes knoflook
300 gr macaroni
40 gr pijnboompitten
75 gr geraspte pecorino
400 gr gepelde tomaten
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel versgehakt basilicum

Snijd de broccoliroosjes in blokjes van de stronk en kook ze in ± 5 minuten in weinig water met zout beetgaar.
Week de rozijnen ± 5 minuten in warm water.
Snijd de uien in 4 parten en snijd die vervolgens in plakjes.
Hak de ansjovis fijn.
Verhit de olie in een hapjespan en fruit de uien even aan.
Pers de knoflook erboven uit en schep de ansjovis erdoor.
Voeg de tomaten met het vocht toe en laat de saus ± 15 minuten sudderen.

Kook intussen de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing gaar.
Voeg de broccoli, de rozijnen en de pijnboompitten aan de saus toe en warm de saus nog ± 5 minuten door.
Giet de macaroni af en schep deze in een schaal.
Schep de broccolisaus erover en strooi er het basilicum en de kaas over.

Fusilli met rucolapesto

200 gr fusilli
100 gr rucola
1 klein gepeld teentje knoflook
30 gr pijnboompitten
4 eetlepels olijfolie
60 gr versgeraspte Parmezaanse kaas
2 eetlepels balsamicoazijn
2 ontvelde tomaten zonder zaadjes in blokjes
zout, versgemalen peper

Kook de fusilli in ruim water met zout beetgaar.
Bereid intussen de pesto in een keukenmachine als volgt.
Pureer de rucola, knoflook, pijnboompitten en olijfolie.
Voeg de kaas en een snufje zout toe en pureer dit mee.
Giet de pasta af en laat deze uitlekken.
Meng de pasta met de pesto, de balsamicoazijn, tomaten en peper.

Tagliolini alla carbonara

300-400 gr tagliolini (= dunne tagliatelle)
zout, versgemalen peper
200 gr bakbacon in reepjes
2 gepelde en geplette teentjes knoflook
4 verse eieren
100 gr versgeraspte Parmezaanse kaas

Kook de tagliolini in ruim water met zout beetgaar.

Bak de bacon op zacht vuur in ± 7 minuten uit.
Bak de knoflookteentjes mee en verwijder deze na het bakken.
Klop de eieren los met zout en peper.
Laat de pasta uitlekken en in een warme schaal glijden.
Schep de bacon met het bakvet door de pasta, schenk de eieren erbij en strooi de kaas erover.
Meng de pasta goed tot de eieren romig worden.

Gevulde cannelloni op coulis van tomaten

8 cannelloni buisjes
75 gr gerookt spek van ± 3 mm dik
boter
20 gr bloem
21/2 dl melk
100 gr gemalen Parmezaanse kaas
2 eetlepels room
2 eieren
125 gr paneermeel
nootmuskaat, peper, zout

Voor de saus:
1 ui
1 teentje knoflook
boter
4 rijpe tomaten
1 kruidenbuiltje (peterselie, tijm en laurier)
1 eetlepel gehakte basilicum
1 theelepel maïzena
peper, zout

Voor het garnituur:
4 basilicumblaadjes

Blancheer de cannelloni ± 2 minuten in ruim, lichtgezouten water.
Giet ze af en laat ze uitlekken.
Verwijder het zwoerd van het spek en snijd het in kleine stukjes.

Smelt 1 eetlepel boter en bak er het spek in.
Strooi de bloem erover en laat die even meebakken.
Roer er vervolgens de melk door, zodat u een mooie, dikke béchamelsaus krijgt.
Spatel er tenslotte de Parmezaanse kaas en de room door en breng op smaak met nootmuskaat en peper.
Vul een spuitzak met dit mengsel en vul er de buisjes mee.
Laat deze op een koele plaats opstijven en maak intussen de saus.
Pel de ui en het teentje knoflook en snipper beide fijn.
Smelt een klontje boter en stoof er de ui- en knoflooksnippers in.
Was de tomaten en snijd ze in stukken.
Voeg deze, samen met het kruidenbuiltje, de basilicum, peper en zout bij de uisnippers.
Laat ± 20 minuten sudderen en wrijf de saus vervolgens door een zeef.
Los de maïzena in wat water op en bind er de saus mee.
Houd de saus warm.
Klop de eieren met een snufje zout los en wentel er de cannelloni in.
Wentel ze vervolgens door het paneermeel en herhaal deze bewerking.
Frituur de buisjes ± 3 minuten in frituurolie van 180°C en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Leg op 4 borden 2 rolletjes cannelloni en schep er wat saus omheen.
Versier met een basilicumblaadje en drink er een glaasje Barollo of Chianti bij.

Pasta Italiana

400 gr deegwaren (schelpjes of elleboogjes)
100 gr erwtjes
100 gr salami in plakken van ± 1/2 cm dik
50 gr met paprika gevulde olijven
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel wijnazijn
1 afgestreken eetlepel mosterd
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel gehakte bieslook
2 tomaten
50 gr Mozzarella-kaas

12 basilicumblaadjes
peper, zout

Kook de deegwaren in ruim, lichtgezouten water beetgaar en spoel ze vervolgens onder de koude kraan.
Laat uitlekken en afkoelen.
Kook de erwtjes in lichtgezouten water beetgaar en laat ze schrikken onder de koude kraan, zodat ze hun mooie, groene kleur behouden.
Snijd de salami in blokjes en de olijven in schijfjes.
Vermeng de olijfolie met de wijnazijn, de mosterd, de gehakte kruiden, peper en zout.
Vermeng de uitgelekte deegwaren met de erwtjes, de salami, de olijven en de vinaigrette en schep dit mengsel in 4 kommetjes.
Pel de tomaten, snijd ze in 6 partjes en verwijder de zaadjes.
Leg op elk slakommetje 3 tomaatpartjes en versier deze met blokjes Mozzarella en basilicumblaadjes.
Eet deze Pasta Italiana bij voorkeur met een lepel.

Pasta met pesto

250 gr verse basilicum
4 teentjes knoflook
20 gr pijnboompitten
1 eetlepel fijn gesnipperde marjolein
125 gr pecorino
5 eetlepels olijfolie
500 gr verse groene tagliatelle
peper, zout

Pluk de basilicumblaadjes af, spoel ze en bewaar er enkele voor het garnituur.
Pel de teentjes knoflook en snipper ze fijn.
Doe de basilicumblaadjes, de knoflooksnippers, de pijnboompitten en de marjolein in een vijzel en plet alles tot een gladde pasta.
Rasp de pecorino en meng 100 gr door deze pasta.
Roer er vervolgens, langzaam en afwisselend, 4 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels warm water door.
Breng op smaak met peper en zout.

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water met de rest van de olijfolie.
Giet de pasta af en roer er de pesto door.
Verdeel het gerecht over 4 diepe borden, bestrooi met de rest van de pecorino en versier met een blaadje basilicum.
Serveer dit gerecht met een glaasje chianti.

Pecorino is een harde Italiaanse schapekaas die u eventueel door Parmezaanse kaas kunt vervangen.

Pesto: Pureer 60 gr basilicum, 2 gr pijnboompitten, 2 teentjes knoflook en 7 eetlepels olijfolie in een blender of keukenmachine tot een dikvloeibare saus.
Roer er 3 eetlepels Parmezaanse kaas door en breng op smaak met zout en peper.

Pasta met zure room en geitekaas

2 liter water
50 gr boter
peper, zout
400 gr gemengd gehakt
1 gehakte ui
80 gr tomatenpuree
250 gr spirelli
1 afgestreken eetlepel vers gehakte (of gedroogde) oregano
1 eetlepel versgehakte basilicum
200 gr zure room
100 gr geitekaas

Breng het water met de helft van de boter en wat zout aan de kook.
Smelt de rest van de boter in een kookpan en fruit er het gehakt en de ui in aan.
Roer er de tomatenpuree door.
Doe de spirelli's in het kokende water en kook ze 'al dente' volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Voeg de kruiden en de zure room bij het gehakt en laat ± 5 minuten sudderen.
Snijd de geitekaas in stukjes en smelt ze door de saus.
Kruid met peper en zout.
Giet de spirelli's af en verdeel ze over 4 borden.
Lepel er wat saus over en serveer.

Hartig kalfsvlees met pasta

500 gr kalfsvlees
1/4 theelepel peper
1 uitgeperst teentje knoflook
2 eetlepels gesmolten boter
2 kleine uien in reepjes
2 paprika's in reepjes
11/4 dl Chablis of een andere droge witte wijn
11/4 dl water
1/2 bouillonblokje
1/4 theelepel gedroogde oregano
1/2 theelepel basilicum
11/2 theelepel maïzena
2 eetlepels water
250 gr pasta

Snijd het vlees in blokjes van 21/2 cm en bestrooi die met peper.
Fruit de knoflook tot hij gaar is.
Voeg het vlees toe en bak het goudbruin.
Voeg de uien, de paprika's, de Chablis, het water, het bouillonblokje, de oregano en de basilicum toe en breng het geheel aan de kook.
Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat 5 minuten sudderen. Los de maïzena in het water op en voeg dit bij het vlees.
Breng aan de kook en laat 1 minuut inkoken.
Serveer met pasta.

Italiaanse pastapan

Kook 300 gr macaroni 10 minuten in ruim water, giet ze af en houd de pan in een handdoek warm (of gebruik een tweede kookpit).
Maak een stoofpot van 350 gr rundergehakt, 1 teentje knoflook, 1 gesnipperde ui, 150 gr champignons in plakjes, 1 kleine courgette in reepjes, 1/2 literblik sperziebonen, 1/2 literblik tomaatstukjes met vocht, wat gedroogde basilicum, zout en peper.

Schep de macaroni erdoor en strooi er geraspte kaas over.

Pasta alla Carbonara

250 gr pancetta in blokjes
2 fijngehakte tenen knoflook
8 eetlepels geraspte pecorino
peper, zout
4 verse (scharrel)eieren
olijfolie
pasta naar keuze
grofgeraspte Parmezaanse kaas

Halveer de eieren en verwijder het eiwit.
Bak de pancetta 5 minuten in een grote pan of wok in wat olijfolie.
Voeg de knoflook toe en bak die 5 minuten mee.
Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing, laat uitlekken en doe ze over in de pan met de pancetta.
Schep alles goed door elkaar en schep ook de pecorino erdoor.
Verdeel het mengsel over 4 borden en zet middenin een halve eierschaal met daarin de dooier.
Het is de bedoeling dat de dooier, aan tafel, door het pastamengsel wordt geroerd.
Bestrooi aan tafel met Parmezaanse kaas.
Zet ook nog een schaaltje versgeraspte kaas op tafel.
Geef er een tomatensalade en een Italiaanse broodsoort bij.

Kalfsvlees met groene pasta

400 gr groene noedels
1 dl gebruinde boter
1 kg kalfsoesters
peper, zout
bloem
4 eetlepels boter

1 eetlepel olie

schijven ham (1 per oester)
4 tomaten
ontpitte olijven

Kook de noedels al dente, meng ze met de gebruinde boter en houd ze warm.
Wrijf de platgeslagen kalfsoesters in met peper en zout en wentel ze lichtjes in de bloem.
Bak ze op hoog vuur in de boter en de olie 4 minuten aan iedere kant.
Sauteer de ham lichtjes in boter.
Leg op iedere plak ham een oester en arrangeer het geheel over de noedels.
Doe de in stukken gesneden gepelde tomaten in de braadpan en kook die op een hoog vuur tot puree.
Giet een eetlepel van die puree over elke oester en garneer met een olijf.
Giet eventueel nog meer bruine boter over het vlees.

Pummarola

(2 personen)

11/2 geschrapt bospeentje
1 bosje bladselderij (± 12 takjes)
1 gepeld sjalotje
1/2 eetlepel olijfolie
400 gr pruimtomaten in blik (pomodori)
enkele blaadjes basilicum (indien voorhanden)
zout, versgemalen peper
200 gr penne (korte, rechte macaroni)
versgeraspte Parmezaanse kaas

Dit is een klassieke Napolitaanse tomatensaus voor spaghetti en macaroni die in keurig Italiaans pomarola heet, maar in het Napolitaanse dialect als pummarola wordt uitgesproken. Het is een frisse saus, die wordt begonnen met een 'battuto', een zeer fijn haksel van peen, selderij en ui. Vervolgens wordt de battuto zachtjes in olijfolie gefruit, waarna het een soffritto wordt genoemd, afgeleid van het werkwoord soffriggere, wat zachtjes fruiten of licht bakken betekent. Pas als

de smaak van de battuto is vrijgekomen en in de olie is opgenomen, wordt de soffritto aangevuld met andere ingredinten en kookvocht - in dit geval tomaten. De pummarola wordt niet door een zeef gedrukt en heeft derhalve een vrij grove structuur, zodat de saus met een dikke maat spaghetti of met penne (korte macaroni) wordt gegeten. De pummarola kan met verse Italiaanse pruimtomaten worden gemaakt of met pruimtomaten uit blik.

Hak de peentjes, de selderijtakjes en het sjalotje met een maanvormig hakmes zeer fijn of gebruik een keukenmachine (de peen en sjalot zijn elk ± 21/2 eetlepel in volume, de selderij iets meer).
Verhit de olie in een ruime, ondiepe pan en fruit daarin op middelhoog vuur, nu en dan roerend, het groentehaksel 5-7 minuten, of tot het enigszins kleurt en geurig is geworden.
Voeg de pruimtomaten met het sap toe, prak de tomaten in de pan fijn, doe de basilicum erbij en zout naar smaak.
Laat het geheel in een gesloten pan op laag vuur 30-35 minuten koken.
Proef de saus op zout, roer er de beetgaar gekookte en afgegoten penne door en maal er peper over.
Verdeel de pasta over warme diepe borden en bestrooi de penne met geraspte Parmezaanse kaas.

Penne rigate met knoflook en eiergratin

(2 personen)

200 gr penne rigate
3 eieren
2 eetlepels crème fraîche
2 eetlepels Parmezaanse kaas
3 eetlepels olijfolie
1 rode Spaanse peper in stukjes
2 teentjes knoflook in plakjes
8 fijngeknipt takjes koriander
versgemalen peper

Kook de pasta koken volgens de gebruiksaanwijzing.
Kook intussen de eieren in ± 7 minuten bijna hard; laat ze schrikken en pel ze.

Halveer de eieren, wip de dooiers eruit en prak ze fijn.
Roer er de crème fraîche en de Parmezaanse kaas door en vul hiermee de holten van de eiwitten.
Verwarm de grill op de hoogste stand voor.
Verhit de olie in een koekenpan, bak de Spaanse peper ± 3 minuten en schep ze uit de pan.
Bak in het bakvet de knoflook in ± 2 minuten goudbruin en roer er de koriander door.
Giet de pasta af, schep de knoflookolie en de Spaanse peper erdoor, verdeel de pasta over 2 borden en maal er peper boven.
Gratineer de eieren vlak onder de grill ± 1 minuut en leg ze op de pasta.
Lekker met tomatensalade.

Penne met poelet en spekjes

2 eetlepels olijfolie
50 gr pancetta in reepjes
1 eetlepel fijngesneden salie
1 eetlepel fijngehakte rozemarijn
400 gr varkenspoelet
zout, peper
2 fijngehakte uien
2 fijngehakte worteltjes
2 fijngehakte stengels bleekselderij
1 blik tomatenblokjes (400 gr)
2 dl rode wijn of vleesbouillon
300 gr penne rigate

Verhit de olie en bak het spek, de salie en de rozemarijn ± 5 minuten zachtjes.
Voeg het vlees toe, bak het in ± 5 minuten rondom bruin en bestrooi het met zout en peper.
Bak de ui, wortel en bleekselderij ± 5 minuten zachtjes mee.
Voeg de tomatenblokjes met het vocht, de rode wijn en 11/2 dl water toe en stoof het vlees met het deksel op de pan in ± 30 minuten zachtjes gaar.
Kook de penne in ruim water met zout volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar en giet de pasta af.
Breng de saus met zout en peper op smaak en schep de penne erdoor.

Pasta met ham au gratin

130 gr boter
60 gr bloem
1 liter melk
zout, peper, nootmuskaat
100 gr Parmaham in plakken
400 gr groene Ciprianipasta
100 gr Parmezaanse kaas

Smelt de boter, voeg de bloem toe en laat die even meewarmen.
Roer de melk erdoor, kruid met peper, zout en nootmuskaat en laat de béchamelsaus onder af en toe roeren 20 minuten op zacht vuur koken.
Snijd de ham in reepjes en bak die in 20 gr boter even aan.
Kook de pasta 2 minuten in gezouten water, laat ze uitlekken en meng er 25 gr Parmezaanse kaas, 20 gr boter en de ham door.
Doe de pasta in een platte vuurvaste schaal en giet er de béchamelsaus over.
Strooi er nog 25 gr Parmezaanse kaas over en leg de rest van de boter er in klontjes op.
Zet het gerecht in een op 250°C voorverwarmde oven en laat het mooi goudbruin worden.
Serveer met de rest van de kaas.

Spiraaltjes met groene asperges en bospaddestoelen

250 gr zwarte bospaddestoelen
500 gr groene asperges
200 gr spiraaltjes
2 teentjes knoflook
4 eetlepels olijfolie
1 klontje suiker
3 eidooiers
2 dl room
boter
100 gr Parmezaanse kaas

peper, zout

Maak de bospaddestoelen zorgvuldig schoon, maar gebruik daarbij een minimum aan water.
Laat ze op een doek uitlekken.
Was de asperges en snijd er op 1/3 de topjes af.
Schil de stengels met een dunschiller en snijd ze in stukjes van ± 2 cm.
Kook de spiraaltjes in lichtgezouten water beetgaar en voeg er de gepelde teentjes knoflook en 1 eetlepel olijfolie aan toe.
Laat ze vervolgens onder de koude kraan schrikken.
Kook de aspergestukjes - zonder de punten - in 5 dl lichtgezouten water beetgaar en voeg er het suikerklontje aan toe.
Schep de aspergestukjes na ± 6 minuten uit de pan en laat ze onder koud water schrikken.
Pocheer de aspergepunten 12 minuten in hetzelfde kookvocht en laat ze eveneens onder koud water schrikken.
Breng het kookvocht opnieuw aan de kook en laat het inkoken tot er ± 1 dl overblijft.
Klop de eidooiers samen met de room op en roer er langzaam het aspergevocht door.
Houd de saus op een laag pitje warm, maar zorg ervoor dat ze niet meer kookt.
Verhit 2 eetlepels olijfolie en roerbak er de paddestoelen in.
Breng op smaak met peper en zout.
Smelt een klontje boter en verwarm er de spiraaltjes en de aspergestukjes in.
Verhit de rest van de olijfolie en verwarm de aspergepunten.
Verdeel de spiraaltjes over 4 warme borden en schik er de paddestoelen en de aspergepunten in een kring omheen.
Rasp de Parmezaanse kaas en serveer die er apart bij.
Tip: U kunt de bospaddestoelen door oesterzwammen en de groene asperges door broccoli vervangen.

Pasta met gesmoorde groenten

(2 personen)

100 gr pasta (bijv. penne rigate
150 gr oesterzwammen

1 aubergine
1 eetlepel (olijf)olie
Italiaanse kruiden
100 gr pancetta in plakjes
3 eetlepels zure room
zout, peper
1 eetlepel Parmezaanse kaas
keukenpapier

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
Veeg intussen de oesterzwammen met keukenpapier schoon en snijd ze in reepjes.
Was de aubergine, maak ze schoon, snijd ze in plakken en snijd de plakken in blokjes van ± 11/2 cm.
Verhit de olie in een pan en bak de oesterzwammen en de aubergine daarin al omscheppend ± 2 minuten zachtjes.
Voeg naar smaak Italiaanse kruiden toe en bak die ± 1 minuut mee.
Voeg 1 dl water toe en laat het mengsel afgedekt ± 8 minuten smoren.
Snijd intussen de pancetta in reepjes, roer ze door het groentenmengsel en warm ze ± 1 minuut mee.
Roer er van het vuur af de zure room door en breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de pasta over 2 borden, schep de groenten erop en bestrooi met de kaas.

Spaghettini

250 gr verse spaghettini
1 groot blik (400 gr) gepelde tomaten
12 zwarte olijven
10 blaadjes verse basilicum
3 eetlepels olijfolie 'extra vierge'
100 gr mozzarella
1 eetlepel geraspte Parmezaanse kaas
peper, zout

Mix de gepelde tomaten met de ontpitte olijven en de verse basilicum.
Doe de puree in een kom en klop er de olijfolie door.
Verkruimel de mozzarella en meng hem met de saus.

Maak het geheel op smaak af met peper en zout.
Kook de spaghettini in ruim, licht gezouten water gaar.
Verdeel de spaghettini over vier bordjes en overgiet met de saus.
Werk af met een beetje geraspte Parmezaanse kaas.

Spaghettini met gehakt en schapekaas

5 eetlepels olie
1 fijngesneden ui
2 geperst teentje knoflook
150 gr gesneden soepgroente
500 gr half om half gehakt
1 pak gezeefde tomaten (5 dl)
1 mespunt suiker
1 theelepel gedroogde tijm
1 blaadje laurier
5 dl runderbouillon (tablet)
zout, cayennepeper
3 eetlepels room
500 gr spaghettini
100 gr verbrokkelde feta

Bak de ui en de knoflook zachtjes in 2 eetlepels olie.
Voeg de soepgroente toe en roerbak op hoog vuur 5 minuten.
Bak in 2 eetlepels olie het gehakt rul en voeg het soepgroentemengsel, de tomaat, suiker, tijm, laurier, bouillon, zout en cayennepeper toe.
Breng het geheel aan de kook en laat het, onder af en roeren, afgedekt 30 minuten koken.
Verwijder de laurier en roer de room erdoor.
Kook intussen de pasta in ruim kokend water met 1 eetlepel olie en zout volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.
Doe de pasta in een schaal, schep de saus erop en bestrooi met de feta.

Romeinse spaghetti met wilde spinazie

400 gr spaghetti
zout, peper
1 eetlepels olijfolie
100 gr mager gerookt spek in reepjes
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 gesnipperd sjalotje
150 gr wilde spinazie
50 gr pijnboompitten
1 theelepel verse tijmblaadjes
50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Kook de spaghetti met wat zout beetgaar.
Bak de spekjes in 1 eetlepel olie uit.
Voeg de knoflook en de sjalot toe en laat ± 5 minuten zachtjes bakken.
Voeg de spinazie toe en laat die snel slinken.
Voeg de pijnboompitten en de tijm toe en schep de spaghetti erdoor.
Breng op smaak met zout en peper en strooi er de Parmezaanse kaas over.

Spaghetti alla Carbonara I

500 gr spaghetti
250 gr spek in dobbelsteentjes
11/2 dl droge witte wijn
3 losgeklopte eieren
150 gr geraspte Romano
150 gr geraspte Parmezaanse kaas
Versgemalen peper

Kook de spaghetti, giet af en houd ze warm.
Bak het spek knapperig uit, haal het uit de pan en laat het op keukenpapier uitlekken.
Giet de wijn in het hete spekvet, breng aan de kook en laat het al roerend 3 minuten koken.
Meng het spek en het wijn/spekvetmengsel door de spaghetti.
Voeg eieren en 100 gr van elke kaas toe en roer op een laag vuur tot het ei stolt.
Serveer met de rest van de kaas en versgemalen peper.

SpagHetti alla Carbonara II

180 ml lichte room op kamertemperatuur
3 losgeklopte eidooiers
100 gr Parmezaanse kaas
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel versgemalen peper
8-10 fijngehakte plakjes spek
1 fijngehakt teentje knoflook
250 gr spaghetti
2 eetlepels versgehakte peterselie
3 eetlepels in sliertjes gesneden groene ui

Vermeng in een kom de room, de eidooiers, de kaas, zout en peper en houd dit apart.
Bak het spek in een grote koekenpan knapperig, haal het uit de pan en giet het spekvet af, maar bewaar er 3 eetlepels van en doe die terug in de pan.
Voeg de knoflook toe, bak die goudbruin en haal de pan van het vuur.
Maak de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing klaar en giet af.
Doe de spaghetti terug in de pan en roer er de knoflook door.
Voeg, op een laag vuur, het roommengsel toe.
Voeg vervolgens het spek en de peterselie toe en blijf voorzichtig roeren tot het mengsel indikt.
Doe het gerecht over in een voorverwarmde dienschotel en garneer met de groene uisliertjes.
Dien onmiddellijk op.

Spaghetti alla Carbonara III

450 gr spaghetti
1,6 dl melk
11/2 dl room
zout, peper
2 plakjes doorregen spek in reepjes
1 eetlepel kappertjes
4 eidooiers

Kook de spaghetti met wat zout in ruim water gaar, iet ze af, spoel ze onder de hete kraan af en laat uitlekken.
Verhit de melk en de room in een steelpan en breng op smaak met zout en peper.
Voeg het spek en de kappertjes aan het melk-roommengsel toe en verhit het 1 minuut.
Roer de uitgelekte spaghetti door de saus en laat goed doorwarmen.
Kluts de eidooiers in een kleine kom en voeg ze aan de hete spaghetti toe.
Roer goed met een houten lepel en serveer.

Spaghetti met Parmaham

200 gr fijngesneden Parmaham
250 gr champignons
1 courgette
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel oregano
450 gr spaghetti
boter
1 dl room
40 gr Parmezaanse kaas
peper, zout

Snijd de Parmaham in reepjes.
Maak de champignons schoon en snijd ze in schijfjes.
Was de courgette, halveer hem in de lengte en snijd de helften in halve maantjes.
Pel het teentje knoflook en snijd het in vieren.
Verwarm de olijfolie en fruit er de Parmaham in.
Voeg er de champignons, de courgette en de knoflook aan toe, breng op smaak met de oregano, peper en zout en bak alles in ± 10 minuten krokant.
Kook intussen de spaghetti in lichtgezouten water met een klontje boter beetgaar.
Voeg de room bij het groenten-hammengsel en roer goed door elkaar.
Verdeel de spaghetti over 4 warme borden en schep de saus erover.
Bestrooi met de Parmezaanse kaas.

U kunt de Parmaham eventueel door Ardeense ham vervangen.

Spaghetti met vleessaus

3 eetlepels olijfolie
750 gr rundergehakt
3 fijngehakte uien
2 fijngehakte teentjes knoflook
1 blik tomaten van 250 gr

1 blikje champignons van 125 gr
1 fijngehakte groene paprika
1/2 glas fijngehakte peterselie
zout naar smaak
1/2 theelepel gemalen peper
1/4 theelepel suiker
1/8 theelepel gedroogde basilicum
1/8 theelepel gemalen oregano
1/4 liter droge rode wijn
400 gr spaghetti
gemalen Parmezaanse kaas

Verhit de olie in een zware pan.
Voeg het gehakt, de uien en de knoflook toe en blijf roeren tot het vlees gekleurd is; giet overtollig vet af.
Voeg de tomaten, champignons (met het vocht), paprika, peterselie, peper, zout, suiker, basilicum en oregano toe.
Breng het geheel aan de kook, zet het vuur dan laag, doe een deksel op de pan en laat, onder af en toe roeren, 1 uur sudderen.
Voeg de wijn toe, doe het deksel weer op de pan en laat, onder af en toe roeren, nog 30 minuten sudderen.
Maak de spaghetti klaar volgens de gebruiksaanwijzing.
Giet de saus over de spaghetti en serveer met Parmezaanse kaas.

Spinaziecannelloni met gyros

16 cannelloni
peper, zout, foelie
2 eetlepels olijfolie
500 gr gehakte diepvriesspinazie
boter
bloem
1 eidooier
een scheutje room
een handvol peterselie
500 gr gyros
4 partjes citroen

Kook de cannelloni 10 minuten in 11/2 liter water met 1/2 koffielepel zout en 2 eetlepels olijfolie.
Dompel ze daarna voorzichtig in een koudwaterbad en laat ze uitlekken op een doek.
Ontdooi de spinazie in een pannetje zonder deksel.
Smelt een eetlepel boter en maak er met dezelfde hoeveelheid bloem een deegje van.
Roer deze roux als binding door de spinazie en kruid met een mespunt foelie, peper en zout.
Klop de eidooier glad met een scheutje room en werk er de hete spinazie mee af.
Laat daarna even afkoelen.
Spoel, pluk en hak intussen de peterselie.
Gebruik de spuitzak om de cannelloni met spinazie te vullen.
Wrijf de borden licht in met olijfolie, schik er enkele pastarolletjes op en zet de borden ± 10 minuten in de oven, op de hoogste stand.
Bak intussen de gyros in boter knapperig (bijkruiden is niet nodig.
Leg wat vlees op de pastarolletjes, strooi er wat peterselie over en dien op met de partjes citroen.

Gyros is een pittig gekruid, gemarineerd vleesmengsel, bestaande uit in reepjes gesneden lams-, varkens- en kalkoenvlees.

Tagliatelle Al Brandy

(10 personen)

100 gr boter
3 kleine uitjes
250 gr champignons
1 kg doperwtjes (vers of diepvries)
500 gr rauwe ham
1/2 liter room
peper, zout
1 mespunt bonekruid
500 gr witte noedels
500 gr groene (spinazie)noedels
3 eetlepels arachide olie

2 dl cognac
1 theelepel Worcestershiresaus
150 gr geraspte Parmezaanse kaas

Smelt een klontje boter en laat de in ringen of plakjes gesneden uien glazig worden.
Snijd de champignons in dunne plakjes en voeg die samen met de doperwtjes bij de ui.
Laat dit 3-5 minuten onder een deksel smoren.
Snijd de ham in smalle reepjes en voeg die bij de groenten.
Doe er daarna de room, wat peper van de molen, een mespuntje bonekruid en wat zout bij en laat even inkoken.
Kook de noedels in veel water met de arachide olie en wat zout beetgaar.
Naargelang het soort noedels waarmee u werkt, vraagt dit 6-8 minuten tijd.
Laat de gare noedels in een vergiet uitlekken en spoel ze even onder de warmwaterkraan.
Giet nu de cognac over de ham en de erwtjes en warm alles goed door.
Doe er de noedels bij en meng alles met 2 vorken door elkaar.
Verwarm het gerecht nog even en breng op smaak met peper van de molen, zout en worcestershiresaus.
Strooi er vlak voor het serveren de geraspte Parmezaanse kaas op.
Dien de tagliatelle in een grote diepe ronde schotel op.

Tagliatelle con Funghi

(Tagliatelle met paddestoelensaus)
(2 personen)

250 gr Tagliatelle all'Uovo (Buitoni Fresco)
zout, peper
2 eetlepels olijfolie
2 sjalotjes in dunne ringen
1 fijngesneden teentje knoflook
150 gr paddestoelen (kastanjechampignons, boleten) in plakjes
100 gr gekookte achterham in reepjes
1 dl slagroom
200 gr Salsa con Funghi Porcini (Buitoni Fresco)

Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout in ± 4 minuten beetgaar en laat de pasta uitlekken.
Verhit de olie en bak de sjalot en de knoflook hierin ± 5 minuten.
Voeg de paddestoelen toe en bak die op hoog vuur ± 5 minuten mee.
Roer de ham en de slagroom erdoor.
Verwarm alles ± 3 minuten en voeg de Salsa con Funghi Porcini toe.
Verwarm de saus goed en breng op smaak met zout en peper.

Paddestoelen zijn erg populair in Toscane. In het najaar wordt er in de bossen volop gezocht naar boleten (porcini), bijvoorbeeld naar het heerlijke eekhoorntjesbrood. Deze porcini wordt graag gebruikt in risotto's en pastagerechten. Het hele jaar door kunt u gebruik maken van gedroogde porcini, die overal te koop zijn.
Laat deze gedroogde paddestoelen eerst ± 1 uur weken in heet water, ze zijn dan voldoende zacht geworden om verder te verwerken.
Wilt u dit pastarecept met gedroogde paddestoelen maken, gebruik dan ongeveer 40 gr gedroogde porcini.

Tagliatelle alla Paesana

400 gr tagliatelle
250 gr champignons
125 gr tomaten
60 gr spek
60 gr koud geroosterd varkensvlees
1 gehakt teentje knoflook
peterselie, basilicum
zout, peper
olie
Parmezaanse kaas
3 eieren

Kook de tagliatelle in ruim water met zout volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar en laat de pasta uitlekken.
Snijd de champignons in schijfjes en bak die in wat olie op.
Voeg het spek, de knoflook en de in stukken gesneden gepelde tomaten toe en laat 5 minuten sudderen.

Voeg het varkensvlees, de kruiden en de specerijen toe en vermeng de saus met de gekookte pasta.
Roer er 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas door en dien de rest van de Parmezaanse kaas apart op.

Om een hartigere maaltijd te verkrijgen, kunt u 2-3 eieren aan de saus toevoegen en de saus roeren tot de eieren bijna zijn gestold.

Tagliatelle met gorgonzolasaus en peer

(2 personen)

250 gr tagliatelle all'uovo (eierpasta, Buitoni)
1 blik halve peren (± 410 gr)
250 gr gorgonzola
1 bekertje slagroom (125 ml)
zout, peper

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
Laat intussen de peren uitlekken en snijd ze in waaiers.
Snijd de gorgonzola in blokjes.
Verwarm in een steelpan 3/4 deel van de kaas met de slagroom tot de kaas is gesmolten.
Breng op smaak met zout en peper.
Giet de pasta af.
Verdeel de pasta over 2 borden, schenk de saus erover en bestrooi met de achtergehouden blokjes kaas.
Leg de peer in het midden.

Tagliatelle con prosciutto di Parma e panna

(Tagliatelle met rauwe ham en room)

3 dl slagroom
100 gr prosciutto (Italiaanse rauwe ham) in dunne reepjes

100 gr geraspte Parmezaanse kaas
2 eidooiers
versgemalen peper
2 eetlepels verse basilicum in dunne reepjes
500 gr (verse) tagliatelle

Roer in een kom de slagroom, de ham, de helft van de kaas, de eidooiers en peper tot een gladde saus.
Zet de kom in een pan met kokend water en laat de saus al kloppend warm worden en binden.
Voeg de basilicum toe.
Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout beetgaar.
Laat de pasta uitlekken en schep ze snel met de warme roomsaus om.
Serveer de rest van de kaas er apart bij.

Romige groene tagliatelle met ui-champignonsaus

100 gr pasta per persoon

Voor de saus:
1 gesnipperde ui
4 eetlepels olijfolie
3 tenen knoflook
250 gr verse champignons in plakjes
3 theelepels Italiaanse kruiden
1 borrelglaasje witte wijn
1 bekertje crème fraîche

Bak de gesnipperde ui met de uitgeperste teentjes knoflook even in de warme olijfolie.
Doe de plakjes champignon erbij, strooi er de Italiaanse kruiden over, roer de wijn erdoor en laat het stoven.
Bereid intussen de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op het pak.
Giet af en roer er voorzichtig de champignonsaus en de crème fraîche door.
Laat het gerecht hierna niet meer koken.

Tortelloni Ricotta e Spinaci con Salsa ai Gamberetti

(tortelloni met paprika-Gamberetti-saus)
(2 personen)

250 gr Tortelloni Ricotta e Spinaci (Buitoni Fresco)
2 eetlepels olijfolie
1 rode paprika en 1 gele paprika in reepjes
3 gehalveerde ansjovisjes
dunne reepjes schil van 1/2 sinaasappel
1 dl slagroom
200 gr Salsa ai Gamberetti (Buitoni Fresco)
50 gr groene olijven in plakjes
1 eetlepel fijngesneden dille

Kook de tortelloni in 4-5 minuten in ruim kokend water met zout beetgaar.
Verhit de olie en bak beide paprika's hierin ± 10 minuten.
Voeg de ansjovis en de sinaasappelschil toe en bak die 2 minuten mee.
Voeg de slagroom, de Salsa ai Gamberetti en de olijven toe en verwarm alles goed.
Meng de saus met de Tortelloni en strooi er dille over.

Tortelloni Verdi al Formaggio di Campagna

(Gegratineerde tortelloni met kaassaus)
(2 personen)

250 gr Tortelloni Verdi al Formaggio (Buitoni Fresco)
zout, peper
1 eetlepel olijfolie
50 gr pancetta of ontbijtspek
200 gr Salsa ai 4 Formaggi (Buitoni Fresco)
2 ontvelde tomaten in blokjes
1 bolletje mozzarella in plakjes
een ovenschaal

Verwarm de oven voor op 225°C.

Kook de tortelloni in ruim kokend water met zout in 4-5 minuten beetgaar en laat ze uitlekken.
Verhit de olie en bak de pancetta hierin ± 5 minuten.
Roer er de Salsa ai 4 Formaggi en de tomaatblokjes door en verwarm alles goed.
Roer de saus door de pasta en doe het gerecht over in een ovenschaal.
Verdeel de mozzarella erover en gratineer de tortelloni in 10-15 minuten.

Geef hierbij reepjes geroosterde ciabatta, besmeerd met pesto en een schaaltje zwarte olijven.

Tortelli con Funghi Porcini

(Tortelli met paddestoelensaus)
(2 personen)

250 gr Tortelli con Funghi Porcini (Buitoni Fresco)
150 gr schoongemaakte, in vieren gesneden kippenlevertjes
2 eetlepels olijfolie
2 fijngesneden sjalotjes
1 geperst teentje knoflook
8 kleine blaadjes salie
200 gr Salsa con Funghi Porcini (Buitoni Fresco)
40 gr dun geschaafde pecorino
2 eetlepels fijngesneden basilicum

Kook de tortelli in ruim kokend water met zout in 4-5 minuten beetgaar en laat ze uitlekken.
Verhit de olie en bak de sjalot en de knoflook hierin ± 5 minuten.
Voeg de kippenlevertjes en de salie toe en bak die ± 3 minuten mee.
Roer de Salsa con Funghi erdoor en verwarm alles goed.
Meng de saus met de tortelli en strooi er de pecorino en de basilicum over.

Lekker met een lauwwarme salade van gekookte groene asperges met een dressing van olijfolie en balsamico-azijn.

Fagottini con pesto e verdure

(Fagottini met pesto en groene asperges)
(2 personen)

150 gr groene asperges
zout, peper
250 gr Fagottini con Radicchio e Ricotta (Buitoni Fresco)
140 gr Pesto alla Genovese (Buitoni Fresco)
50 gr dun geschaafde Parmezaanse kaas

Kook de asperges 5-10 minuten in ruim kokend water met zout.
Laat ze uitlekken en snijd ze in stukjes van ± 4 cm.
Kook de fagottini in 4-5 minuten in ruim kokend water met zout beetgaar en laat ze uitlekken.
Meng de uitgelekte pasta met de asperges en de pesto.
Verwarm het gerecht goed, verdeel het over diepe borden en strooi er de kaas over.
Serveer hierbij een salade van groene en rode paprika, op smaak gebracht met een dressing van olijfolie, balsamico-azijn, zout, peper en fijngesneden marjolein.

Fettucine Verdi di mare

(Groene fettucine met garnalen)
(2 personen)

250 gr Fettucine Verdi (Buitoni Fresco)
zout, peper
1 fijngesneden teentje knoflook
1/2 fijngesneden kleine rode peper
6 gedroogde tomaten in reepjes
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels droge witte wijn
200 gr Salsa ai Gamberetti (Buitoni Fresco)
200 gr gepelde garnalen

Kook de fettucine in ruim kokend water met zout in ± 4 minuten beetgaar en laat uitlekken.

Bak de knoflook, rode peper en tomaat ± 5 minuten zachtjes in de olie.
Roer de wijn erdoor en warm die 3 minuten mee.
Voeg de Salsa ai Gamberetti toe en breng de saus aan de kook.
Voeg de garnalen toe, verwarm ze goed en vermeng de saus en de fettucine.
serveer de groene fettucine met een salade van plakjes tomaat, plakjes mozzarella, kleine basilicumblaadjes en olijfolie.

Gegratineerde sedanini met spinazie

(2 personen)

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Kook 200 gr sedanini (pasta, Grand'Italia) volgens de gebruiksaanwijzing.
Snijd intussen 150 gr schouderham in blokjes.
Verhit in een grote koekenpan of wok 2 eetlepels olijfolie en bak de ham ± 3 minuten.
Pers er 1 teentje knoflook boven uit.
Voeg 200 gr wilde spinazie toe en bak die al omscheppend tot de blaadjes slap worden.
Roer er 1 potje Montanarasaus (Grand'Italia) en 1 theelepel tijm door.
Giet de pasta af, schep de saus erdoor en doe het geheel over in een ovenschaal.
Strooi er 75 gr geraspte Pardano kaas over en laat de kaas vlak onder de grill in ± 5 minuten smelten en goudbruin kleuren.
Lekker met salade van plakjes tomaat met in ringen gesneden sjalotjes, peterselie, olijfolie, azijn, zout en peper.

Vleesgerechten

Italiaanse kalfsgehaktrol met veldsla

500 gr kalfsgehakt
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
2 eieren

200 gr veldsla of rucola (raketkruid)
2 eetlepels zachte boter
100 gr rauwe ham in plakjes
2 eetlepels olie
2 geperste teentjes knoflook
200 gr gepelde tomaten in stukjes
paprikapoeder
zout, peper
100 gr volle yoghurt
een theedoek
keukentouw

Vermeng het gehakt met de kaas en de eieren.
Snijd 2/3 deel van de veldsla grof.
Bestrijk de theedoek op een werkblad met boter en schik daarop van de gesneden veldsla een rechthoek.
Verdeel er het gehaktmengsel over en beleg het met plakjes ham.
Verdeel daar de hele bladeren veldsla over.
Vorm het geheel met behulp van de doek tot een rol.
Rol de doek strak om de gehaktrol en bind hem met keukentouw op.
Kook de gehaktrol in de doek in ruim kokend water met zout ± 30 minuten.
Bak in de olie de knoflook ± 10 minuten zachtjes.
Voeg de tomaat, paprika, zout en peper toe en breng dit aan de kook.
Roer er de yoghurt door en verwarm de saus.
Neem de gehaktrol uit de doek en snijd hem in plakken.
Serveer met de tomaten-yoghurtsaus.

Gehaktballen met pesto en zonnebloempitten

400 gr (kalfs)gehakt
2 beschuiten
1 ei
1 theelepel zout
1/2 theelepel zwarte peper
50 gr bakboter
3 eetlepels geroosterde zonnebloempitten
1 eetlepel pesto (basilicumsaus)

4 eetlepels geraspte Pardano-kaas
150 gr kleine witte champignons
1 klein uitje
1 teentje knoflook
1 runderbouillontablet
1 eetlepel witte wijnazijn
2 eetlepels bloem
1 eetlepel boter

Druk het gehakt in een diep bord uiteen.
Wrijf de beschuiten fijn en klop het ei los.
Voeg dit met zout, zwarte peper, de zonnebloempitten, pesto en Pardano-kaas aan het gehakt toe en prak alles met een vork door elkaar.
Draai van het mengsel 8-12 gehaktballetjes, zet die 1 uur afgedekt in de koelkast en bak ze in de hete bakboter op hoog vuur rondom bruin.
Halveer de champignons, snijd het uitje in dunne partjes en schep ze bij de gehaktballen.
Pers het teentje knoflook erboven uit en bak alles 4 minuten.
Voeg dan 1/4 liter bouillon en de wijnazijn toe en laat het geheel 20 minuten stoven.
Kneed de bloem en de boter tot een deegje, verkruimel dit in de saus en laat binden.
Lekker met lintmacaroni (omgeschept met wat boter) en verse groente.

Milanese vleesballetjes

500 gr gemengd ongekruid gehakt
3 eieren
peper, zout, nootmuskaat

Voor de saus:
3-4 fijngehakte sjalotten
3-4 gepelde verse tomaten
1/4 liter room
1 theelepel Provençaalse kruiden
peper, zout

Meng het gehakt met alle andere ingrediënten.
Breng in een pan ruim water met wat zout aan de kook en zet het vuur dan zo laag dat het water net niet meer kookt.
Draai balletjes van het gehaktmengsel en laat die in het water garen (als ze boven komen drijven, zijn ze gaar)
Fruit voor de saus de sjalotten in een andere pan in wat olie aan.
Maak de gepelde tomaten met een mixer of in een blender met de kruiden en de room fijn.
Voeg dit bij de sjalotten en laat het tot een crème inkoken.
Lekker met pasta, aardappelpuree of rijst.

Ragu di carne alla Bolognese

(6 personen)

50 gr boter
2 eetlepels olijfolie
1 fijngehakte middelgrote ui
1 fijngehakte middelgrote wortel
1 fijngehakte stengel bleekselderij
eventueel 25 gr kleingesneden champignons
100 gr kleingesneden pancetta of bakbacon
400 gr runder- of half-om-halfgehakt
3 dl droge rode wijn
zout, peper
4 eetlepels tomatenpuree
3 dl vleesbouillon
11/2 dl slagroom

Verhit de boter en de olie in een pan met dikke bodem en fruit de groenten licht goudbruin.
Doe de pancetta of de bakbacon en het gehakt erbij en bak ze al roerend 5 minuten mee.
Giet de wijn over het vleesmengsel, breng alles aan de kook en laat de wijn geheel inkoken.
Voeg wat zout en peper, de tomatenpuree en de bouillon toe en laat de saus in de afgedekte pan 11/2 uur zachtjes doorkoken.

Roer dan de slagroom door de saus en laat deze, onder af en toe roeren, in de onafgedekte pan nog ± 15 minuten doorkoken.
Serveer deze saus bij tagliatelle (lintnoedels).

Pasticcio

(Italiaanse vleespastei)
(10 personen)

200 gr kippenlevertjes
2 dl Marsalawijn (Italiaanse dessertwijn)
1 dl witte wijn
450 gr kalfsvlees in kleine blokjes
450 gr varkenslappen in blokjes
200 gr vetspek in blokjes
2 eieren
3 eetlepels slagroom
100 gr grof gehakte gebrande hazelnoten
1 fijngesneden teentje knoflook
1 theelepel tijm
1 theelepel marjolein
zout, versgemalen peper
1 eetlepel boter
1 fijngehakt sjalotje
200 gr dungesneden bacon (broodbeleg)
1 pakje diepvriesbladerdeeg
1 dikke plak (± 1 cm) gekookte ham in repen
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1 losgeklopt ei

Maak de pastei 1 dag van te voren.
Halveer de kippenlevertjes en laat ze in 1 dl Marsala en de witte wijn ± 3 uur marineren.
Maal het kalfsvlees, varkensvlees en vetspek in een keukenmachine fijn en kneed de rest van de marsala, de eieren, room, hazelnoten, knoflook, tijm, marjolein, (± 10 g) zout en peper erdoorheen.
Bak het sjalotje in de boter.

Voeg de drooggedepte kippenlevers, zout en peper toe, bak ze snel bruin (maar niet gaar) en schep ze uit de pan.
Schenk de marinade in de pan, roer de aanbaksels los en laat de marinade tot ± 3 eetlepels inkoken.
Zeef het vocht, laat het afkoelen en voeg het aan het vleesmengsel toe.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Rol de plakjes deeg op elkaar uit tot een rechthoek van 35 x 45 cm.
Beleg die met bacon, laat rondom een rand vrij.
Leg 1/3 deel van de vulling in het midden, verdeel er de kippenlevers over en leg er weer 1/3 deel van de vulling op.
Leg de repen ham er in de lengte op en strooi er peterselie over.
Verdeel er de rest van de vulling over en strijk die glad.
Vouw de bacon over de vulling.
Vouw het deeg erom en plak de naden met water op elkaar.
Leg de pastei met de naad naar onder op de bakplaat.
Maak met een appelboor enkele gaatjes in de bovenkant en zet er schoorsteentjes van opgerold aluminiumfolie in.
Versier de bovenkant met uit restjes deeg gesneden figuurtjes.
Bestrijk de pastei met losgeklopt ei en bak hem in de oven ± 15 minuten.
Schakel de oven terug naar 170°C en bak de pastei in nog ± 45 minuten gaar en goudbruin.
(Schenk eventueel aspic door de openingen in de bovenkant en laat die opstijven).

Pasticcio di tortellini alla Bolognese

(tortellini-pastei met tomaten-gehaktsaus)
(6 personen)

30 gr gedroogde paddestoelen
100 gr prosciutto (Italiaanse rauwe ham)
1 ui
1 wortel
1 stengel bleekselderij
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
250 gr rundergehakt

4 eetlepels rode wijn
1/2 literblik gepelde tomaten, uitgelekt
zout, peper
250 gr tortellini met prosciuttovulling (bijv. tortellini di Parma, Honig)
1 eetlepel gemengde gedroogde tuinkruiden (zakje)
1 eetlepel gehakte peterselie
30 gr boter
30 gr bloem
4 dl melk
nootmuskaat
1 rol bladerdeeg (koeling) of gebruik 1 pakje diepvries bladerdeeg en leg de ontdooide plakjes voor het uitrollen op elkaar.

1 losgeklopt ei
een ingevette pastei- of springvorm (doorsnee 25 cm, 4 cm hoog)

Tomaten-gehaktsaus:
Laat de paddestoelen ± 30 minuten in kokend water weken en spoel ze af.
Snijd de paddestoelen, de ham en de groenten in reepjes.
Bak de ham en de groenten met het uitgeperste teentje knoflook ± 5 minuten zachtjes in de olie.
Voeg het gehakt toe en bak het op hoog vuur in ± 5 minuten rul.
Doe de paddestoelen erbij en bak nog ± 10 minuten.
Voeg de wijn toe en laat die in ± 5 minuten verdampen.
Voeg de tomaten en naar smaak zout en peper toe en laat de saus nog ± 1 uur zonder deksel zachtjes koken.
Roer er op het laatst de tuinkruiden en de peterselie door.
Kook intussen de tortellini volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar en giet ze af.

Béchamelsaus:
Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat die ± 1 minuut garen.
Voeg al roerend de melk in gedeelten toe en blijf roeren tot een gebonden saus ontstaat.
Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat en laat haar nog ± 5 minuten zachtjes koken; roer af en toe.

Pastei:

Verwarm de oven voor op 200° C.
Bestuif het werkvlak met bloem.
Rol 2/3 deel van het deeg uit en bekleed er de vorm mee.
Vul de vorm met om en om lagen tomaten-gehaktsaus, tortellini en béchamelsaus.
Rol de rest van het deeg uit en dek de vorm ermee af.
Druk de randen aan, maak in het midden van de deksel een gaatje en bestrijk de bovenkant met ei.
Bak de pastei in het midden van de oven in ± 40 minuten goudbruin en gaar.

Brasato di manzo alla giardiniera

(gevuld rundvlees van de tuinmansvrouw)

1 kg runderlappen
2 soeplepels mosterd
1 ui
2 wortelen
een stukje knolselderij
2 teentjes knoflook
1 kopje geraspte kaas
2 eieren
Peterselie
100 gr rauwe ham
zout, peper
1 koffielepel nootmuskaat
1 kopje bloem
1/2 kopje olie
1 kopje rode wijn
1/4 liter vleesbouillon
1 blikje gepelde tomaten

Snijd een envelopje in de runderlappen, leg ze op een werkvlak, bestrooi met peper en zout en wrijf de envelopjes vanbinnen in met de mosterd.
Maak de groenten schoon en snijd ze fijn.
Snijd de ham in kleine blokjes en hak de knoflook fijn.
Meng deze ingrediënten met de kaas, de eieren en de gehakte peterselie in een

kom en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Vul de vleesenvelopjes hiermee en naai of steek ze dicht.
Wentel het vlees door de bloem.
Verhit de olie in een braadpan en braad het vlees rondom aan.
Blus af met de rode wijn en giet er daarna de vleesbouillon bij.
Doe de tomaten met het sap door een zeef bij de saus en laat, met het deksel op de pan, op matig vuur ± 2 uur stoven.
Breng het gerecht voor het serveren op smaak met peper en zout en serveer er gestoofde groenten en 'al dente' gekookte spaghetti bij.

Gesmoord rundvlees op Italiaanse wijze

600 gr runderriblappen
1 winterwortel
1 struik bleekselderij
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1 eetlepel olie
40 gr boter
20 gr bloem
11/2 dl witte wijn
1 dl runderbouillon
2 grofgesneden vleestomaten of 1 doosje mini tomaatjes
peterselie
laurierblad
zout, peper

Snijd het vlees in blokjes van 31/2 cm.
Zout, peper ze en bestuif de stukjes vlees met bloem.
Snijd de wortel en de bleekselderij in dunne schijfjes.
Snipper de ui en de knoflook.
Bak het vlees in de hete boter en olie snel aan alle kanten lichtbruin en breng het over in een vuurvaste schotel met deksel.
Bak de groenten in de achtergebleven braadboter.
Voeg de bouillon en de wijn toe, roer ze glad en laat de saus doorkoken.
Voeg de tomaten, de peterselie, het laurierblad, peper en zout toe en laat de saus nog even doorkoken.

Giet de saus over het vlees, zet de gesloten schotel in een op 170°C voorverwarmde oven en laat het vlees in ± 2 uur gaar en zacht smoren.
Lekker met stokbrood, pistolets, pasta of risotto.

Bistecca Alpina

(Biefstuk op Italiaanse wijze)
(2 personen)

1 lendebiefstuk (250 gr)
1 eetlepel olijfolie
zout, versgemalen peper
1 plak ham
75 gr geraspte jonge kaas
1 dl slagroom
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1 theelepel tomatenpuree

Verwarm een koekenpan droog op het fornuis op de hoogste stand.
Sla de biefstuk plat.
Verhit de olie in de koekenpan en bak het vlees vlug aan beide kanten bruin.
Bestrooi het met peper en zout.
Leg de ham op het biefstuk en strooi de kaas erover.
Leg een deksel op de pan en laat het vlees nog even bakken, zodat de kaas kan smelten.
Neem het vlees uit de pan en houd het warm.
Roer de room door de braadjus en kleur de saus een beetje roze met tomatenpuree.
Schenk de saus om het vlees en bestrooi het geheel met peterselie.
Geef er gebakken aardappelen en een gemengde salade bij.

Runderribstuk uit Florence

2 runderribstukken á 800 gr (T-bone)
zout, peper

olijfolie

Rooster de ribstukken op een zeer heet houtskoolvuur of onder een zeer hete grill aan elke kant ± 6 minuten.
Bestrooi de ribstukken voor het serveren met zout en peper en besprenkel ze met olijfolie.

Florentijnse biefstuk

4 entrecôtes of ribeyes van 150 gr
zeezout, versgemalen zwarte peper
balsamicoazijn
olijfolie
2 bakjes rucola (60 gr)
peterselie
een stukje Parmezaanse of overjarige kaas

Wrijf het vlees in met zeezout en zwarte peper, kwast ze in met balsamicoazijn en zet ze afgedekt op kamertemperatuur 1 uur weg.
Steek de barbecue ruim een halfuur voor het eten aan, zodat de kooltjes witheet zijn.
Wrijf de biefstukken met de vingertoppen in met olijfolie en rooster ze boven de kooltjes aan beide kanten in 3-4 minuten mooi bruin.
Snijd de rucola in grove stukken, verdeel die over 4 borden en maal er grof zout en peper over.
Knip de peterselie fijn.
Leg het vlees op de rucola, schaaf er plakjes kaas boven af en bestrooi met peterselie.
Geef er een 'lege pizza' (pizza sensa tomato) bij.
Rol hiervoor baguettedeeg (Danneroles) uit, knip het deeg hier en daar in en bak het in een zeer hete oven van 250°C in 5 minuten goudbruin en knapperig.
Serveer er olijfolie bij.

Napolitaanse runderlappen)Costa di Manzo alla Pizzaiola)

500 gr runderlappen
500 gr tomaten
500 gr uien
2 tenen knoflook
oregano of marjolein
zout, peper
olie
2 eetlepels room
bloem

Klop elke runder- of riblap mals en wrijf het vlees dan in met zout, peper en bloem.
Bak het vlees in hete olie aan beide kanten bruin, neem het uit de pan en houd het warm.
Fruit de uien, de tomaten en de knoflook in de olie bruin, leg het vlees erop, strooi er royaal oregano over en laat het vlees zachtjes stoven.
Roer er voor het serveren de room door.

Stoofpotje met gorgonzola

80 gr boter
750 gr stoofvlees in stukken
3 uien in ringen
1 rode paprika in reepjes
2 eetlepels bloem
200 gr gorgonzola

Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees snel rondom bruin.
Schep het vlees uit de pan en temper het vuur.
Bak in dezelfde pan de ui en paprika 10 minuten zachtjes.
Doe het vleet terug in de pan, strooi de bloem erover, schep om en laat de bloem in enkele minuten gaar worden.
Voeg 100 gr gorgonzola en zoveel water toe dat het vlees onder staat.
Laat het vlees met het deksel op de pan op matig vuur 21/2 uur stoven.
Neem het laatste half uur het deksel van de pan, laat het vocht inkoken en roer er de rest van de gorgonzola door.

Brasato al Barolo

(rosbief met Barolosaus)

1 ui
1 winterwortel
2 teentjes knoflook
enkele takjes verse selderij
1 zakje verse Italiaanse-kruidenmix
2 laurierblaadjes
6 kruidnagels
1 klein kaneelstokje
1 fles rode wijn (bijvoorbeeld Barolo)
750 gr rosbief
2 eetlepels olie
100 gr koude boter
1 pot vleesfond (380 ml)
1 eetlepel Grappa
keukenpapier, aluminiumfolie

Pel de ui en hak hem grof.
Pel de teentjes knoflook en snijd ze in vieren.
Was de wortel en snijd hem in grove stukken.
Knip de selderij grof.
Meng in een schaal de ui, knoflook, selderij, kruiden, laurier, kruidnagels, kaneel en de wijn, leg de rosbief in de marinade en zet de schaal ± 24 uur afgedekt in koelkast. Keer het vlees tussentijds tweemaal.
Neem de rosbief uit de marinade en dep het vlees met keukenpapier droog.
Verhit in een braadpan de olie en de helft van de boter en bak de rosbief in ± 5 minuten rondom bruin.
Voeg de marinade en het vleesfond toe, breng het geheel aan de kook en laat de rosbief onafgedekt in ± 2 uur gaar worden. Keer het vlees af en toe.
Neem de rosbief uit de pan en houd het vlees in aluminiumfolie warm.
Schenk het kookvocht boven een andere pan door een zeef en laat het op hoog vuur onafgedekt in ± 10 minuten tot ± 11/2 dl inkoken.
Roer de grappa erdoor.
Snijd de rest van de boter in blokjes.
Snijd de rosbief in dunne plakken en leg ze op een platte schaal.

Klop van het vuur af de blokjes boter in gedeelten door het kookvocht.
Schenk de saus over de rosbief, zodat alle plakjes zijn bedekt.
Serveer met pasta (met groene pesto) en groene sla.

Barolo is een donkerrode, krachtige en tevens wat stroeve wijn met de geur en de smaak van paddestoelen, maggi en rijpe pruimen. De wijn is genoemd naar de plaats Barolo en wordt gemaakt van de nebbiolo-druif. Deze wijn geeft de wijnsaus in dit gerecht zijn karakteristieke smaak.
U kunt het gerecht ook prima maken met een andere rode wijn; elke wijn zal echter zijn specifieke smaak aan de saus meegeven.

Vitello del Giardiniere

(kalfsvlees van de tuinman)
(2 personen)

50 gr voorgekookte krieltjes
1 blikje doperwtjes en worteltjes (± 200 gr)
1 blikje witte bonen (± 200 gr)
1 theelepel bouillonpoeder
25 gr boter
200 gr kalfsschnitzels in blokjes
25 gr gesneden ontbijtspek in reepjes
1 kleine gesnipperde ui
1 ontvelde en in partjes tomaat
1/2 dl droge witte wijn
1/2 eetlepel maïzena
zout, peper
11/2 eetlepel Italiaanse kruiden (diepvries, Iglo)

Halveer de grote krieltjes.
Laat de worteltjes en doperwtjes en de witte bonen uitlekken.
Los het bouillonpoeder in 1/2 dl heet water op.
Verhit in een wok de helft van de boter, roerbak het vlees en het spek ± 2 minuten en schep het op een bord.
Verhit in de wok de rest van de boter en roerbak de ui en de krieltjes ± 2 minuten.

Voeg de worteltjes met doperwtjes en de witte bonen toe en roerbak ± 1 minuut.
Voeg het vlees, het spek, de tomaat, de bouillon en de witte wijn toe en breng het geheel aan de kook.
Roer de maïzena met 1 eetlepel water glad en roer dit door het vlees-groentemengsel.
Laat ± 2 minuten zachtjes koken, breng op smaak met zout en peper en roer er de Italiaanse kruiden door.
Geef er stokbrood bij.

Italiaanse worst met tomaten en uien

(Salsicce con le cipolle)

500 gr luganega (worst)
3 uien
400 gr tomaten (blik)
zout, zwarte peper
1 rode paprika
3 eetlepels olijfolie
1 geperst teentje knoflook

Verhit de olijfolie in een koekenpan.
Snijd de uien in ringen en bak ze in de olie goudbruin.
Voeg de knoflook toe en bak die even mee.
Doe de tomaten met het sap bij de uien en breng op smaak met zout en peper.
Laat het gerecht op zacht vuur 30 minuten koken.
Snijd de worst in stukken van 10 cm, prik het vel met een vork in en voeg de worst aan de saus toe.
Halveer de paprika, snijd hem in reepjes en voeg die toe.
Laat het geheel 20 minuten stoven tot de paprika gaar is.

Medaglioni ai funghi

(kalfsoester met paddestoelen)

200 gr gemengde paddestoelen
1 ui
1 teentje knoflook
1 rode Spaanse peper
2 eetlepels boter
4 takjes peterselie
1 takje tijm
1 theelepel kruidenbouillonpoeder
4 kalfsoesters (á 100 gr)
zout
2 eetlepels olijfolie
keukenpapier

Veeg de paddestoelen met keukenpapier schoon en snijd ze in plakjes.
Pel en snipper de ui.
Pel de knoflook en snijd hem in plakjes.
Was de peper, halveer hem, verwijder de zaadjes en snijd hem in kleine stukjes.
Smelt in een pan 2 eetlepels boter en bak de ui, knoflook en peper op laag vuur ± 5 minuten.
Knip intussen de peterselie in een kopje fijn, voeg dit aan het uimengsel toe en bak het ± 1 minuut mee.
Neem de tijmblaadjes van de takjes.
Voeg de paddestoelen aan het uimengsel toe en bak ze al omscheppend ± 5 minuten.
Voeg het bouillonpoeder en 1/2 dl water toe en laat alles nog ± 1 minuut koken.
Roer de tijmblaadjes erdoor.
Bestrooi de kalfsoesters met zout.
Verhit de olie in een koekenpan en bak de kalfsoesters 5-6 minuten; keer ze halverwege.
Leg de kalfsoesters op 4 borden en schep er de paddestoelensaus over.
Serveer met rijst en broccoli.

Gebakken kalfslever op z'n Milanees

(Fegato di vitello alla milanese)

500 gr kalfslever

4 eetlepels olijfolie
100 gr boter
2 eetlepels peterselie
zout, zwarte peper
50 gr bloem
50 gr paneermeel
2 eieren
1 citroen in schijfjes

Snijd de lever in dunne plakken, bestrooi ze met zout, peper en peterselie, giet er 2 eetlepels olijfolie over en laat de lever 2 uur marineren.
Laat de lever uitlekken en wentel de plakken door de bloem.
Haal ze door het losgeklopte ei en wentel ze door het paneermeel.
Verhit de rest van de olie met de boter en bak de plakken lever 5 minuten aan elke kant tot ze gaar zijn.
Garneer met de schijfjes citroen.

Kalfsvlees Marsala

100 gr bloem
1 theelepel zout
1/4 theelepel versgemalen peper
1/4 theelepel paprika
1/2 theelepel gedroogde oregano
1 theelepel gedroogde basilicum
1 kg kalfsschouder in dunne plakken
1 gehakte ui
125 gr gesneden champignons
2 eetlepels vers gehakte peterselie
2 dl droge Marsala wijn
2 dl kalfsfond
Olie

Vermeng de bloem met peper, zout, oregano, basilicum en paprika en haal de vleeslapjes door dit mengsel.
Verhit de olie in een koekenpan en sauteer het kalfsvlees tot het goudbruin is.
Haal het vlees uit de pan en leg het in een ovenschotel.
Doe de uien in de koekenpan en sauteer ze tot ze goudbruin zijn.
Voeg de champignons toe en sauteer nog enkele minuten.

Voeg de wijn en de peterselie toe en laat inkoken.
Voeg de kalfsfond toe en breng aan de kook.
Giet de saus over het kalfsvlees in de ovenschotel, dek af en braad 20 minuten in de oven (180°C).

Scaloppine di vitello al Marsala

750 gr kalfsoesters
peper, zout
50 gr boter
1 kopje bloem
2 glazen Marsala wijn
2 dl bouillon
peterselie

Wrijf de kalfsoesters met peper en zout in, wentel ze door de bloem en bak ze op niet te hoog vuur in de boter aan beide kanten bruin.
Overgiet het vlees met de Marsala en de bouillon en laat het zachtjes stoven tot een licht gebonden saus ontstaat (± 15 minuten). Voeg zo nodig wat bouillon toe.
Leg het vlees op een voorverwarmde schaal, schenk de saus erover en bestrooi met fijngehakte peterselie.

Saltimbocca

(gevulde kalfsschintzel)

12 kalfsschnitzels á 40 gr
12 salieblaadjes
12 plakjes rauwe ham
versgemalen zwarte peper
3 eetlepels bloem
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel boter
1 dl witte wijn

Leg de lapjes vlees naast elkaar, leg op ieder lapje een salieblaadje, leg daarop een plakje rauwe ham en rol het samen
op.
Steek ieder rolletje met een cocktailprikker vast en bestrooi
de vleesrolletjes met peper.
Strooi de bloem op een bord en wentel de vleesrolletjes er-
door, zodat alle kanten goed zijn bedekt.
Verhit de olie met de boter in een pan, bak het vlees rondom
snel bruin en blus af met de wijn.
Serveer de Saltimbocca direct.

Saltimbocca alla Romana I

(2 personen)

Saltimbocca is een klassiek Italiaans gerecht dat letterlijk 'spring in de mond' betekent. De toevoeging alla romana geeft aan dat het gerecht uit de omgeving van Rome komt.

4 kalfslapjes, elk ± 60 gr
zout, versgemalen zwarte peper
2 iets dikker gesneden plakken Parmaham
4 verse salieblaadjes
1 eetlepel boter
1 borrelglas droge witte wijn
(2 eetlepels geknipte peterselie)
cocktailprikkertjes, plasticfolie

Maak het vlees tussen plasticfolie met een deegroller wat platter.
Wrijf het vlees aan één kant met weinig zout, maar royaal met peper in.
Halveer de ham overdwars.
Leg op elk lapje vlees een halve plak ham en een salieblaadje, rol ze op met de hamkant naar binnen en zet ze met een cocktailprikker vast.
Verhit de boter en braad het vlees hierin rondom in ± 5 minuten aan.
Schenk de wijn in de pan (niet op het vlees) roer de en aanbaksels van de panbodem los.
Laat op hoog vuur tot een dunne saus inkoken.

Leg het vlees op de borden en lepel er wat saus over.
Strooi er eventueel geknipte peterselie over.
Lekker met roergebakken peultjes, broccoli en (verse) eiertagliatelle.

Variatie: U hoeft de saltimbocca niet per se op te rollen. Prik de ham en het salieblaadje op het midden van het vlees vast en bak het zo.

Saltimbocca alla romana met saffraanrijst

8 dunne kalfslapjes (filet mignon)
versgemalen peper
8 dunne plakjes Parmaham
8 blaadjes verse salie
250 gr langkorrelrijst
1/2 liter instant kippenbouillon
1 zakje saffraandraadjes
30 gr boter
1/2 glas witte wijn (bijv. Soave)
een mespuntje vleesextract (bouillonpoeder)

Klop de kalfslapjes plat en kruid ze met peper.
Leg er een plakje ham en een blaadje salie op en steek die vast met een prikker.
Meng de rijst met de in de kippenbouillon opgeloste saffraan.
Breng dit aan de kook, dek af en laat 15 minuten zachtjes koken.
Bak de kalfslapjes 6 minuten zachtjes in de hete boter, alleen aan de onderkant.
Leg de lapjes op de borden en blus de braadfond met witte wijn.
Laat die even inkoken met wat vleesextract en dien op.

Saltimbocca alla Romana III

6 gehalveerde plakken prosciutto
12 verse salieblaadjes
12 kalfslapjes (samen ± 750 gr)
1 eetlepel boter
1/8 liter droge witte wijn

zout, versgemalen peper

Leg op elke plak vlees een halve plak prosciutto en een salieblaadje.
Rol ze op en zet ze met een cocktailprikker vast.
Smelt de boter in een braadpan en bak de rolletjes aan alle kanten bruin.
Voeg de witte wijn toe, roer het bezinksel los en laat de wijn tot een paar eetlepels inkoken.
Laat het vlees op een laag vuur met het deksel op de pan 20 minuten stoven en voeg af en toe een lepel warm water toe om te voorkomen dat het vlees uitdroogt.
Serveer de rolletjes warm.

Saltimbocca alla Romana III

4 dunne kalfsschnitzels á ± 80 gr
8 plakjes prosciutto of rauwe ham
8 verse salieblaadjes
4 eetlepels olijfolie
2 dl droge witte wijn
50 gr boter
zout, peper

Knip de plakjes prosciutto of ham even groot als de schnitzels.
Verwarm de oven voor of leg een groot met olijfolie ingesmeerd bord op een pan warm water.
Bestrooi de schnitzels aan één kant met zout en peper en aan de andere kant alleen met peper.
Leg daar de salie en de ham op en 'rijg' deze met cocktailprikkers aan het vlees.
Verhit de olijfolie en bak de schnitzels op hoog vuur eerst ± 1 minuut op de 'ham'zijde en daarna ± 2 minuten op de andere kant.
(De baktijd is sterk afhankelijk van de dikte van het vlees, maar bak het vooral niet te lang).
Neem het vlees uit de pan en houd het op een bord of in de oven warm.
Schenk de eventueel resterende olie uit de pan, giet de wijn erin en roer de aanbaksels los terwijl u de wijn op hoog vuur tot de helft laat inkoken.
Roer de boter erdoor.
Begiet de saltimbocca met dunne straaltjes saus en serveer de rest er in een

sauskom bij.
Lekker met geblancheerde prei of in spek gerolde bundeltjes haricots verts.

Kalfslever volgens milanees recept

250 gr macaroni
4 theelepels zout
6 eetlepels gesmolten boter
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
6 eetlepels olie
4 dikke plakken kalfslever á 160 gr
1/2 theelepel witte peper
snufje gedroogde majoraan
3 afgestreken eetlepels bloem

Kook de macaroni in ruim water, waaraan 2 theelepels zout zijn toegevoegd 'al dente', dus niet te gaar.
Giet het water af, laat de pijpjes uitlekken en schud er, voor ze zijn afgekoeld, de gesmolten boter en Parmezaanse kaas door.
Houd de macaroni op een warme schaal goed op temperatuur.
Laat in een pan de olie heet worden.
Wrijf de plakken lever in met een mengsel van het resterende zout, de peper en de majoraan en bestuif ze daarna zorgvuldig met bloem; de plakjes lever moeten met een egaal laagje bloem worden bedekt (schud de overtollige bloem eraf), anders krijgen ze een onooglijk korstje.
Schroei de plakken lever direct in de hete olie dicht en bak ze in totaal 5 minuten goudbruin.
Dien ze op de macaroni op.

Daarbij past: tomatensaus met snippertjes ham en veel fijngehakte peterselie en Italiaanse rode wijn.

Kalfsfricandeau met pasta

1 stuk kalfsfricandeau van 500 gr

zout, peper
bloem
400 gr pasta naar keuze
1 eetlepel olijfolie
50 gr boter
1/2 dl Marsala
1/2 dl kippenbouillon

Leg het vlees even in het vriesvak, zodat het extra stevig wordt, maar niet bevriest.
Snijd het vlees in dunne plakken en bestrooi het met peper en zout.
Haal de plakken door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.
Kook de pasta in ruim kokend gezouten water met de olijfolie al dente en laat hem in een vergiet uitlekken.
Verhit 25 gr boter in een koekenpan, bak het vlees aan weerskanten bruin en neem de plakken uit de pan.
Schenk de Marsala en de bouillon bij de bakboter en roer alle aanzetsels van de bodem los.
Laat de saus inkoken tot ze iets stroperig is.
Leg het vlees in de saus en laat het warm worden; zorg dat de saus niet gaat koken.
Verwarm de overige boter en verwarm hier de pasta in.
Schik de plakken vlees dakpansgewijs op een voorverwarmde schaal en schenk de saus erover.
Geef de pasta er apart bij.
Lekker met Italiaanse salade (zie onderstaand recept).

Italiaanse salade

3 verschillende soorten sla, bijvoorbeeld radicchio, veldsla, frisée, eikenbladsla, ijsbergsla etc.
3 eetlepels rode wijn
1 theelepel zout
4 eetlepels olijfolie

Roer de wijn en het zout door elkaar.
Leg de slasoorten gewassen in een kom en schep de wijn door de sla.

Schenk de olijfolie over de sla en meng het geheel nog een keer.

Ossobuco I

(2 personen)

2 schijven kalfsschenkel van ± 350 gr
zout, peper
bloem
40 gr boter
1 ui
1 teentje knoflook
1 eetlepel tomatenpuree
1/2 theelepel tijm
1 dl rode wijn
1 eetlepel bloem
1/2 bekertje zure room
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Bestrooi de schenkels met zout en peper en wentel ze door de bloem.
Bak ze in de boter aan beide kanten goudbruin.
Voeg het gesnipperde uitje, het uitgeknepen teentje knoflook, tomatenpuree en tijm toe.
Schenk de wijn en 1/2 dl water erbij.
Laat de schenkels in ruim een uur gaar sudderen.
Klop de bloem met een vork door de sour cream tot een gladde massa.
Doe enkele lepels ven de hete saus bij de sour cream en schenk dit mengsel onder voortdurend roeren terug in de pan.
Laat de saus even doorkoken en voeg de peterselie toe.
Neem het merg uit de schenkels.
Roer dit door de saus en serveer er spaghetti bij.

Ossobuco II

4-6 stukken kalfsschenkel met been van 4 cm dik

30 gr bloem
75 gr boter
1 ui
1 winterwortel
1 stengel bleekselderij
2 teentjes knoflook
1 citroen
majoraan (vers of diepvries)
zout, peper
11/2 dl droge witte wijn
1/2 blik gepelde tomaten
1 dl runderfond (pot)
± 8 zwarte olijven

Wentel de schenkelstukken door de bloem en bak in een ruime braadpan 50 gram hete boter bruin.
Snipper de ui, wortel en bleekselderij fijn en voegen die toe, knijp de knoflook erboven uit.
Snijd van de citroen een stukje schil, leg dat erbij en strooi er wat majoraan, zout en witte peper over.
Voeg, als de groenten licht kleuren, de wijn, gepelde tomaten en fond toe en laat het gerecht 11/2 uur stoven.
Roer er vlak voor het serveren nog 1 theelepel citroensap, de rest van de boter en de olijven bij.
Serveer met lintmacaroni (en gestoofde courgette, eventueel in linten geschaafd).

Ossobuco III

8 kleine kalfsschenkels of 4 grote
1 prei
1 kleine ui
1 teentje knoflook
100 gr gekookte ham
2 eetlepels olie
30 gr boter
wat bloem
1 dl droge witte wijn

250 gr tomatenpulp (brik of pot)
1 bouillonblokje
peper, zout

Verhit de olie en de boter in een pan waarin de 8 stukken vlees naast elkaar kunnen liggen.
Snijd het vel rond de kalfsschenkels op verschillende plaatsen even in en wentel het vlees dan in de bloem.
Bak de kalfsschenkels goudgeel;, keer ze af en toe om.
Haal het vlees uit de pan en houd het warm.
Snijd intussen de ui, knoflook, prei en ham in stukjes en fruit deze ingrediënten in het braadvet van het vlees.
Laat even stoven op een zacht vuurtje.
Voeg nu de stukken vlees toe, bed ze in de groenten in en giet er de wijn over.
Doe er, als de wijn is verdampt, de tomatenpulp bij, kruid met peper en zout en verkruimel er het bouillonblokje over.
Voeg twee kopjes water toe, dek de pan af en laat de ossobuco een uurtje pruttelen.
Draai het vlees af en toe om.
Haal het vlees uit de pan en houd het warm.
Laat de saus inkoken en serveer die bij de ossobuco.
Zorg voor smalle lepels om het merg uit het been te halen of roer dit nog voor het serveren door de saus.
Geef er risotto en een frisse salade bij.

Tip: een klein stukje citroenschil geeft dit gerecht een frisse en aparte smaak.

Ossobuco alla milanese

4 kalfsschenkels
50 gr ontbijtspek
1 fijngehakte wortel
1 gesnipperde stengel bleekselderij
1 gesnipperde ui
50 gr bloem
zout, zwarte peper
tijm

1 laurierblaadje
2 teentjes knoflook
de schil van 1 citroen
1 dl witte wijn
500 gr ontvelde tomaten
0 1/2 dl droge marsala
30 gr boter
4 eetlepels olijfolie
21/2 dl bouillon

Fruit het spek, de wortel, ui en selderij in de boter.
Voeg na 5 minuten de knoflook, de citroenschil, de tijm en de laurier toe en fruit nog 2 minuten door.
Wentel de kalfsschenkels door de bloem en bak ze in de olijfolie aan beide kanten bruin.
Haal ze uit de pan en doe ze bij de gefruite groenten.
Giet de overtollige olie uit de pan waarin het vlees is gebakken.
Blus af met de witte wijn en verhit dit op hoog vuur.
Roer de aanbaksels los, voeg de bouillon toe, breng de saus aan de kook en giet haar vervolgens over het vlees en de groente.
Voeg de fijngesneden tomaten toe en sudder het geheel in 11/2-2 uur gaar.
Haal het vlees dan uit de pan en houd het warm.
Haal het laurierblad uit de saus en pureer de saus in een foodprocessor of groentemolen.
Voeg de marsala aan de saus toe, laat even inkoken en giet de saus over het vlees.
Serveer direct.

Ossobuco met wilde paddestoelen en rijst

30 gr gedroogde wilde paddestoelen
4 kalfsschenkels
peper, zout en een beetje bloem
1 stengel selderij
1 wortel
1 kleine ui
2 eetlepels olijfolie

25 gr boter
1/2 glas droge witte wijn
1 blaadje laurier
1 blikje champignons
2 eetlepels tomatenpuree of -saus
2 koppen instant bouillon
250 gr lange korrelrijst
1 teentje knoflook
een handvol peterselie
citroenrasp

Laat de paddestoelen in lauw water weken.
Wrijf de schenkels in met peper en zout en wentel ze lichtjes in de bloem.
Hak de groenten in kleine blokjes.
Hak de ui fijn en fruit hem in de olie en boter.
Voeg de schenkels toe en bak ze aan beide kanten goudbruin.
Giet de witte wijn erover en laat die volledig uitdampen.
Haal de schenkels uit de pan en houd ze apart.
Doe de gehakte groenten en het laurierblad in de pan, voeg de uitgelekte paddestoelen, de tomatenpuree en de bouillon toe en leg de schenkels er weer in.
Laat alles nog 1 uur zachtjes stoven.
Breng de rijst in dubbel zoveel water aan de kook, leg het deksel op de pan, draai het vuur uit en laat de rijst zo nog 20 minuten stomen.
Hak de knoflook en de peterselie fijn en roer die samen met wat citroenrasp 10 minuten voor het einde van de gaartijd door de saus.
Verwijder het laurierblaadje en dien op.

Kalfsschenkel alla Angelo Paracucchi

4 kalfsschenkels (225-250 gr)
6 rijpe tomaten
1 flinke ui
2 teentjes knoflook
2 rode paprika's
enkele takjes peterselie
enkele takjes selderij
olijfolie

11/2 dl bouillon
11/2 dl rode wijn
enkele druppels wijnazijn

Reken voor 4 personen op 4 mooie kalfsschenkels, 6 grote tomaten, 1 flinke ui of 2 sjalotten, 2 teentjes knoflook, 2 rode paprika's, enkele takjes peterselie en bladselderij.
Was de tomaten, verwijder de kroontjes en snijd ze in stukken.
Neem het vocht en de zaadjes weg.
Snipper de ui of sjalot en hak de teentjes knoflook ragfijn.
Snijd het van zaad en zaadlijsten ontdane vruchtvlees van de paprika's in reepjes.
Snijd de peterselie en bladselderij in stukjes en hak wat groen van de peterselie fijn (1 eetlepel is voldoende).
Verhit 3 eetlepels olie in een grote braadpan.
Maak de schenkels droog met een stuk keukenpapier en wrijf ze in met wat zout en peper.
Bak ze in de hete olie om en om bruin.
Neem ze uit de pan en houd ze warm.
Fruit in de resterende olie de ui of sjalot tot ze glazig ziet.
Voeg de knoflook toe.
Schep het geheel goed om en leg er daarna de reepjes paprika bij.
Schep het nogmaals goed om en voeg dan de tomaten, bladselderij en peterselie toe.
Schenk er 1,5 dl bouillon en 1,5 dl rode wijn bij en breng het geheel al roerend aan de kook.
Leg de schenkels in de pan terug.
Ze dienen net niet helemaal onder te staan.
Leg het deksel op de pan en laat het geheel, boven een zeer matig afgestelde warmtebron, gedurende 1,5 uur zachtjes stoven.
Neem de schenkels uit de pan en houd ze warm.
Maak 1 eetlepel bloem met 2 eetlepels melk aan tot een glad papje.
Schenk het papje door een zeefje bij de inhoud van de pan.
Roer het geheel goed door en laat het 3 minuten zachtjes doorkoken.
Zeef de saus en wrijf zoveel mogelijk vaste bestanddelen door de zeef.
U kunt hiervoor natuurlijk ook uw elektrische mengbeker gebruiken.
Proef de saus en voeg naar smaak zout, peper en eventueel suiker toe.
Leg de schenkels op een voorverwarmde schaal en schenk de saus erover.
Strooi er daarna de fijngehakte peterselie over.

Tip: De saus krijgt een fris accent als u er enkele druppels kruidenazijn aan toevoegt.

Kalfsschenkel met noedels en tomaten

boter
4 kalfsschenkels van 300 gr elk met been
71/2 dl kalfsbouillon
peper, zout

Voor de persillade:
8 kleine of 4 grote tomaten
1 sneetje wit brood
1 sjalot
1 bosje peterselie
4 eetlepels gemalen kaas
2 eetlepels gehakte pinda's
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel mosterd
peper, zout

Voor de tomatensaus:
1 sjalot
boter
300 gr tomaten
2 teentjes knoflook
1 eetlepel gehakte basilicum
1/2 dl room
peper, zout

Voor het garnituur:
300 gr noedels
boter
40 gr gemalen Parmezaanse kaas
zout

Smelt een klontje boter en schroei de schenkels aan alle kanten dicht.

Leg ze in een met boter ingesmeerde braadslee en schuif deze in een op 200°C voorverwarmde oven tot het vlees een korstje heeft.
Verminder dan de temperatuur tot 180°C en kruid de schenkels met peper en zout.
Overgiet ze om de 10 minuten met enkele eetlepels kalfsbouillon en laat ze nog ± 30 minuten in de oven staan.
Was voor de persillade de tomaten en hol ze uit. Bewaar de pulp voor de saus.
Ontkorst het brood en verkruimel het.
Pel de sjalot en snipper hem fijn.
Was de peterselie en snipper die eveneens fijn.
Vermeng het brood met de sjalot- en de peterseliesnippers en voeg er de gemalen kaas en de gehakte pinda's aan toe.
Kruid met peper en zout en roer er de olijfolie en de mosterd door.
Vul de tomaten met dit mengsel en plaats ze in een vuurvaste schotel. Plaats deze de laatste 5 minuten bij het vlees in de oven en tenslotte, vlak voor het opdienen, nog even onder de grill.
Kook de noedels in lichtgezouten water met een klontje boter gaar.
Pel voor de tomatensaus de sjalot, hak hem fijn en stoof de snippers in een klontje boter.
Was de tomaten, snijd ze in stukjes en voeg deze, samen met de tomatenpulp van de persillade, bij de sjalotsnippers.
Pel de teentjes knoflook, snipper ze fijn en voeg ze bij de saus.
Breng op smaak met peper en zout en laat even stoven.
Voeg er vervolgens de basilicum bij en giet de saus door een zeef.
Roer er tenslotte de room door.
Schik 1 kalfsschenkel, 2 gevulde tomaten en een lepel noedels op 4 warme borden.
Schep wat braadjus over het vlees en schep wat tomatensaus op de noedels.
Geef er de gemalen Parmezaanse kaas apart bij en serveer het gerecht met een glaasje Chianti Classico.

Lasagne van kalfsvlees op z'n Valdaora's

4 dunne kalfslapjes van ± 150 gr elk
boter
1/2 rode, 1/2 groene en 1/2 gele paprika
1/2 venkelknol

1 kleine courgette
2 eetlepels olijfolie
12 lasagnevellen
1 kleine ui
1 klein teentje knoflook
11/2 eetlepel tomatenpuree
1 dl kippenbouillon
4 dl room
100 gr mozzarella
1 afgestreken eetlepel oregano
peper, zout

Snijd de kalfslapjes in dunne reepjes en bak deze even in een klontje boter.
Was de paprika's, verwijder de zaden en de zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes.
Maak de venkelknol schoon en snijd ook die in kleine blokjes. Smelt een klontje boter, bak er de paprika- en venkelblokjes beetgaar in en breng op smaak met peper en zout.
Was de courgette en snijd ze in schijfjes.
Verhit 1 eetlepel olijfolie, bak er de courgetteschijfjes beetgaar in en breng op smaak met peper en zout.
Kook de lasagne in lichtgezouten water met een klontje boter beetgaar, laat ze vervolgens onder koud water schrikken en halveer elk vel.
Pel de ui en het teentje knoflook en snipper beide fijn.
Smelt een klontje boter en stoof er de ui- en de knoflooksnippers in.
Voeg er de tomatenpuree aan toe en laat die even meebakken.
Roer er de bouillon door en laat ± 10 minuten zachtjes sudderen.
Giet de saus door een zeef en breng haar opnieuw aan de kook.
Voeg er de room aan toe en laat nog ± 5 minuten zachtjes koken.
Breng op smaak met peper en zout.
Smeer 4 aluminiumfolieschaaltjes van ± 1/2 liter in met de rest van de olijfolie en leg er achtereenvolgens 1/2 vel lasagne, 1/8 deel van d courgetteschijfjes, 1/2 vel lasagne, 1/8 deel van de vleesreepjes, 1/2 vel lasagne en 1/8 deel van de paprika-venkelblokjes op.
Herhaal deze bewerking en eindig met de paprika-venkel-blokjes.
Verdeel er vervolgens de saus over.
Snijd de mozzarella in stukjes en strooi die over de saus. Bestrooi tenslotte met wat oregano en plaats de schaaltjes ± 25 minuten in een op 195°C voorverwarmde oven.

Snijd de aluminiumschaaltjes open en schep de lasagne op 4 borden.
Serveer dit gerecht met een stukje stokbrood.

Italiaanse kalfskoteletten

4 kalfskoteletten
50 gr boter
1 dl Marsala
2 eetlepels bloem
2 eetlepels verse salie
water
peper, zout

Wrijf de kalfskoteletten in met zout en peper en wentel ze door de bloem.
Verhit de boter in de koekenpan, roer de salie erdoor en bak de koteletten op hoog vuur aan beide kanten bruin.
Voeg de Marsala toe en stoof de koteletten in 20-30 minuten zachtjes gaar.
Voeg af en toe een scheutje water toe.
Lekker met spaghetti met pesto, spinazie, rozijnen en pijnboompitten.

Gestoofde kalfslappen met salie

(Spezzatino di vitello alla salvia)

400 gr magere kalfslappen
1 gesnipperde ui
30 gr boter
2 eetlepels olijfolie
1 geperst teentje knoflook
1 theelepel salie
1 laurierblaadje
1 mespunt tijm
2 dl witte wijn
zout, zwarte peper
50 gr tarwebloem

Verhit de boter en de olie in een koekenpan.
Wentel de stukken vlees door de bloem en bak ze op hoog vuur bruin.
Haal het vlees uit de pan en doe het over in een braadpan.
Fruit de ui en de knoflook 2 minuten in het resterende vet.
Voeg de salie, tijm en laurier toe en blus af met de witte wijn.
Roer de aanbaksels los en giet het vocht over het vlees.
Stoof het geheel in 1-11/2 uur gaar.

Kalfsoesters met marsala

(Scaloppine al marsala)

4 kalfsoesters á 100 gr
zout, zwarte peper
50 gr bloem
1/8 liter froge marsala
4 eetlepels olijfolie
40 gr boter

Verhit de olijfolie in een koekenpan.
Bestuif de kalfsoesters met bloem en bak ze aan beide kanten in de hete olijfolie snel bruin (2-3 minuten).
Haal ze uit de pan, bestrooi ze met wat zout en peper en houd ze warm.
Giet de overtollige olie af.
Doe de marsala in de pan en breng die aan de kook.
Roer de aanbaksels los.
Voeg de boter in vlokjes toe en roer deze door de saus.
Doe er dan de kalfsoesters bij en warm ze goed door.

Geroosterde lamsbout

1 kg lamsbout met been
4 teentjes knoflook
3 eetlepels cognac
1 eetlepel fijne Franse mosterd

2 theelepels fijngehakte verse tijmblaadjes
1 theelepel zwarte peper
11/2 dl olijfolie
zout

Dep de lamsbout droog.
Vermeng de geplette en fijngehakte teentjes knoflook met de cognac, de mosterd, tijm en peper.
Wrijf de lamsbout hiermee in en laat dit minstens 1 uur intrekken.
Wikkel het vlees in aluminiumfolie en leg het op een koele plaats (niet in de koelkast).
Dep de bout opnieuw met keukenpapier droog en bestrijk hem en het ovenrooster met olie.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand en schuif het rooster met de lamsbout er niet al te dicht onder.
Plaats een braadslede of bakplaat onder het ovenrooster en laat de bout, onder af en toe omkeren en insmeren met olie 45-55 minuten roosteren. Bedek na 15 minuten de dunne delen van de bout met aluminiumfolie en haal dit er 5 minuten voor het einde van de roostertijd weer af.
Haal de bout uit de oven, verpak hem geheel in folie en laat hem nog 15 minuten rusten.
Strooi er wat zout over en snijd de bout aan tafel in niet te dikke plakken.
Geef er kruidenboter (zonder knoflook), gekookte haricots verts, tomatensalade en gefrituurde kleine aardappeltjes bij.

Lamsbout met basilicum, rozemarijn en knoflook

1 lamsbout met been
verse knoflook
verse basilicum
verse rozemarijn
zout, verse zwarte peper
slagerstouw
olijfolie

Hak de kruiden heel fijn en meng ze door elkaar.
Snijd de lamsbout open, zodat u hem waar als een rollade kunt dichtslaan.

Wrijf de binnenkant van de bout goed met zout in, strooi er zwarte peper over en wrijf de bout daarna met het kruidenmengsel in.
Klap de bout dicht en bind hem op, zodat hij zijn oorspronkelijke vorm weer heeft.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Leg de lamsbout op de bakplaat, besprenkel hem met olijfolie en bak hem ± 30 minuten per 500 gr.

Lamsvlees op de wijze van de jagersvrouw

(6 personen)

3 eetlepels olijfolie
11/2 kg door de slager schuin in stukken gehakte lamsbout
zout, peper
1/8 liter witte wijn
enkele takjes salie
enkele takjes rozemarijn
2 eetlepels kappertjes
2 eetlepels rozemarijnnaaldjes
3 teentjes knoflook
6 ansjovisfilets
10 salieblaadjes

Verwarm de oven voor op 200°C.
Verhit de olie in een braadslee en schroei de stukken lamsbout hierin rondom dicht.
Bestrooi ze met zout en versgemalen peper en giet er de wijn bij.
Leg de salie- en rozemarijntakjes op het vlees en braad het vlees 15 minuten in de oven.
Maal de kappertjes, rozemarijnnaalden, gepelde knoflook, ansjovisfilets en salieblaadjes intussen met een staafmixer of in een keukenmachine fijn en
Verdeel deze massa na 15 minuten over het vlees.
Laat het vlees ± 30 minuten verder braden; keer het na 15 minuten.
Lekker met een salade en warm boerenbrood.

Maiale

2 uien
1/2 eetlepel jeneverbessen
500 gr varkensfricandeau
zout, peper
3 eetlepels olijfolie
1 kruidnagel
10 laurierblaadjes
2 dl droge witte wijn
aluminiumfolie

Pel en snipper de ui.
Plet de jeneverbessen met de bolle kant van een lepel.
Wrijf het vlees in met zout en peper.
Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees in ± 5 minuten rondom bruin.
Voeg de ui, jeneverbessen, kruidnagel, laurier en de helft van de wijn toe en braad het vlees afgedekt in 40 minuten gaar. Keer het af en toe.
Neem het vlees uit de pan, leg het op een plank, dek het af met aluminiumfolie en laat het ± 10 minuten rusten.
Verwijder de laurier en de kruidnagel uit het braadvocht en voeg de rest van de wijn toe.
Breng de saus aan de kook, roer met een vork de aanbaksels los en laat haar op hoog vuur ± 3 minuten inkoken.
Snijd het vlees in plakjes en leg die op een schaal.
Serveer het met pasta en gegrilde halve tomaatjes.

In Italië eet men er pittige spaghetti bij: Fruit 2 fijngehakte teentjes knoflook, 1 fijngehakt Spaans pepertje (zonder zaadjes), 3 eetlepels fijngeknipte peterselie in 3 eetlepels olijfolie en schep dit door 300 gr gekookte spaghetti.

Medaglioni di maiale, salsa di capperi e panna

(Varkensoesters met kappertjes-roomsaus)

4 varkensoesters (á 150 gr)

zout, witte peper uit de molen
40 gr boter
1/2 dl droge witte wijn
21/2 dl kalfsfond (pot)
1/2 dl slagroom
20 gr kappertjes (potje) + 1 eetlepel voor de garnering
1 theelepel fijngesneden verse salie + 10 blaadjes voor de garnering

Bestrooi de varkensoesters met zout en peper.
Verhit de boter en bak het vlees ± 8 minuten bakken; keer het halverwege.
Neem het vlees uit de pan en houd het in aluminiumfolie warm.
Schenk de boter uit de pan.
Schenk de wijn in de pan en roer de aanbaksels los.
Voeg, als de wijn bijna geheel is verdampt de kalfsfond toe en breng aan de kook.
Roer de room, de kappertjes en de salie erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper.
Leg de varkensoesters op een schaal en garneer met de kappertjes en de salieblaadjes.
Serveer de saus er apart bij.

Costine di maiale con ceci (spareribs met kikkererwten)

1 kg vlezige spareribs
250 gr gedroogde kikkererwten
3 eetlepels olijfolie
5 fijngesneden teentjes knoflook
2 gesneden stengels bleekselderij
2 gesneden wortels
1 blik pruimtomaten van 400 gr
zout, versgemalen zwarte peper
5-6 verse basilicumblaadjes

Week de kikkererwten 24 uur in ruim water.
Laat ze uitlekken en stort ze in kokend water met zout.
Laat ze ± 11/2 uur zachtjes koken of tot beetgaar zijn.

Verhit de olijfolie in een grote pan met dikke bodem, voeg het vlees en de erwten toe en bak alles, onder regelmatig roeren, in ± 15 minuten bruin.
Neem de kikkererwten uit de pan en laat ze weer uitlekken.
Neem ook het vlees uit de pan en houd het apaprt.
Doe de knoflook, de selderij en de wortels in het achtergebleven bakvet en bak ze kort; de groenten moeten alleen met laagje olie zijn bedekt.
Voeg de tomaten met het sap en zout en peper toe.
Marineer de spareribs ± 20 minuten ondergedompeld in de saus en voeg de kikkererwten weer toe.
Laat het geheel afgedekt ± 45 minuten sudderen.
Voeg 5 minuten voor het serveren de basilicum toe.
Serveer met versgebakken brood.

Gestoofde varkenslapjes met paddestoelen

(Stufatino di maiale all' fungui)

5 gr gedroogde boleten
500 gr magere varkenslappen
1 gesnipperde ui
1 geperste teentje knoflook
1 dl droge witte wijn
4 ansjovisfilets, uitgelekt
zout, zwarte peper
marjoraan, tijm
1 laurierblaadje
10 jeneverbessen
3 eetlepels olijfolie

Week de boleten 30 minuten in 1 dl heet water.
Snijd ze fijn en houd het weekvocht apart.
Verhit de olijfolie en fruit de ui 3 minuten.
Voeg de knoflook toe en fruit die 1 minuut mee.
Snijd het vlees in blokjes van 2 x 2 cm.
Doe het erbij en bak het rondom bruin.
Voeg tijm, marjoraan en laurier toe, giet de wijn over het vlees en voeg de paddestoelen en het weekvocht, de ansjovis en de jeneverbessen toe.

Breng op smaak met zout en peper en stoof het vlees in de gesloten pan in 1-11/2 uur gaar.

Varkensfiletlapjes alla mozzarella

4 varkensfiletlapjes
versgemalen peper
2 theelepels gedroogde salie
4 plakjes Parmaham
25 gr boter
1 eetlepel olijfolie
1 bolletje mozzarella
11/2 dl droge witte wijn

Wrijf de varkensfiletlapjes in met peper en strooi de salie erover.
Leg op elk lapje een plakjes Parmaham en steek dit met een cocktailprikker vast.
Verhit de boter in een koekenpan.
Leg de filetlapjes in de pan met de hamkant onder en bak de lapjes in ± 3 minuten bruin.
Snijd intussen het bolletje mozzarella in plakjes.
Keer het vlees, leg de plakjes kaas erop en bak de filetlapjes nog ± 3 minuten.
Schenk de wijn erbij en laat het geheel nog ± 2 minuten sudderen.
Leg de filetlapjes op 4 voorverwarmde borden.
Laat de jus op hoog vuur nog ± 2 minuten inkoken en schenk de jus over en rond het vlees.

Varkenskarbonades met marsala

(Cottolette di maiale con marsala)

600 gr schouderkarbonades
3 eetlepels olijfolie
30 gr boter
75 gr bloem
1 geperst teentje knoflook

1 eetlepels tomatenpuree
1 dl marsala
1 dl rode wijn
zout, zwarte peper
2 eetlepels peterselie

Verhit de boter en de olie in een koekenpan.
Haal de karbonades door de bloem en bak ze aan beide kanten goudbruin.
Haal ze uit de pan en houd ze apart.
Doe de knoflook en de tomatenpuree in de koekenpan en laat dit even bakken.
Blus af met de wijn en de marsala en breng op smaak met peper en zout.
Doe de karbonades er weer bij en stoof ze in de gesloten pan tot het vlees gaar is (1 uur).
Voeg de peterselie toe.
Haal het vlees uit de pan en houd het warm.
Voeg 1/2 dl water aan de saus toe en laat de saus op hoog vuur inkoken.
Giet de saus over het vlees en serveer direct.

Gevogelte en wild

Italiaans haantje

1 haantje met het levertje
1 ui
80 gr rijst
50 gr zwarte olijven
1 eetlepel olie
1/4 liter bouillon
soepgroente
zout, peper
oregano, rozemarijn

Wrijf het haantje van binnen en van buiten met zout en peper in.
Kook de rijst gaar.
Vermeng het fijngehakte levertje, de fijngesneden ui, de gekookte rijst, de in

reepjes gesneden olijven, rozemarijn en oregano door elkaar, vul het haantje hiermee en naai de opening goed dicht of steek het vast.
Verhit de olie in een vuurvaste schaal en braad het haantje hierin aan.
Voeg de kleingesneden soepgroente toe en giet de bouillon erbij.
Bak het haantje in de oven (200°C) ± 30 minuten; voeg zo nodig nog wat water toe.

Kip cacciatore (jagerskip)

3 eetlepels olijfolie
1 in 8 stukken gesneden kip
2 middelgrote uien in ringen
1 teen knoflook
100 gr champignons in schijfjes
1/2 groene paprika in reepjes
3 eetlepels tomatenpuree
2 dl droge witte wijn
400 gr gepelde tomaten
1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
1/2 theelepel gedroogde oregano
peper, zout

Verhit de olie in een grote pan en bak de met zout en peper bestrooide stukken kip met het vel naar beneden ± 5 minuten tot het vel lichtbruin kleurt.
Doe hetzelfde met de andere kant van de kip.
Neem de kip uit de pan en leg ze apart.
Doe de uiringen in de pan en bak ze in 5 minuten goudgeel.
Voeg dan de knoflook uit de pers, de champignons, de paprika en de tomatenpuree toe en bak nog 1-2 minuten.
Voeg dan de wijn toe en breng alles al roerend aan de kook.
Voeg de gepelde tomaten toe en druk ze met een pollepel tegen de wand van de pan fijn.
Strooi de oregano en de rozemarijn erbij en doe de kip weer in de pan.
Breng op smaak met peper en zout.
Leg het deksel op de pan en laat alles 20 minuten sudderen.
Serveer direct met wat stokbrood.

Citroenkip met pasta

4 kipkarbonades
4 uien in ringen
het sap en de rasp van 2 citroenen
zout, peper
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel salie
1 dl kippenbouillon
300 gr tagliatelle

Leg de kipkarbonades in een schaal, verdeel de ui, het citroensap en de -rasp erover en laat de kip ± 1 uur marineren (af en toe omdraaien).
Neem de karbonades uit de marinade, dep ze droog en bestrooi ze met zout en peper.
Verhit de olie en bak de kip in ± 20 minuten aan beide zijden bruin en gaar.
Neem de kipkarbonades uit de pan en houd ze warm.
Bak in dezelfde pan de uiringen uit de marinade met salie ± 10 minuten zachtjes.
Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking beetgaar.
Schenk de marinade en de bouillon bij de ui, breng dit aan de kook, laat de saus ± 10 minuten inkoken en warm de kipkarbonades erin op.
Serveer het geheel Bij de tagliatelle.

Gebakken kipfilet met citroen

(Petti di pollo alla zitrone)

500 gr kipfilet
2 eetlepels olijfolie
40 gr boter
peterselie
1 citroen in schijfjes
zout, zwarte peper
4 theelepels citroensap

Verhit de boter en de olie in een koekenpan en bak de kipfilets 5-8 minuten tot ze

bruin en bijna gaar zijn.
Neem ze uit de pan en bestrooi ze met zout en peper.
Blus het vet met het citroensap en 2 eetlepels water af, roer de aanbaksels los en voeg de peterselie toe.
Doe de kipfilets er weer bij en laat ze op zacht vuur 3 minuten in de saus sudderen.
Serveer met de schijfjes citroen.

Kiplasagne met broccoli

(10 personen)

Voor de pasta:
500 gr bloem
3 eidooiers
2 eieren
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels water

Voor de vulling:
peper, zout
boter
10 kippenborsten
1 kg broccoli
nootmuskaat
2 dl room

Voor de saus:
120 gr bloem
2 liter melk
3 dl room
gemalen kaas

Zeef de bloem boven een beslagkom en maak er een kuiltje in.
Klop de eidooiers en de eieren los en meng deze met 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels water en een snufje zout langzaam met één hand
door de bloem.

Bewerk en kneed het deeg tot het van de kom loskomt.
Leg het tussen plasticfolie en laat het 1 uur op een koele plaats rusten.
Strooi wat bloem op de tafel, rol het deeg dun tot 11/2 mm uit en snijd hieruit rechthoeken van 10 x 14 cm.
Breng een ruime pan gezouten water met een klontje boter aan de kook, kook de lasagnevellen in 5 minuten beetgaar en spoel ze onder koud water af.
Ontdoe de kippenborsten van het vet, snijd ze in tweeën en klop ze plat.
Maak de broccoli schoon, snijd hem in stukken en kook hem in water gaar.
Laat hem uitlekken en pureer hem door een fijne zeef.
Schep de broccolipuree in een klontje boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Roer dan 2 dl room door de puree.
Bereid een béchamelsaus met 80 gr boter, 120 gr bloem en 2 liter melk.
Kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg er 3 dl room aan toe.
Smeer een bakplaat of een vuurvaste schotel in met boter en beleg deze met lasagnevellen.
Leg hierop achtereenvolgens de kip, een laagje béchamelsaus, lasagne, broccolipuree en kippewit, béchamelsaus en pasta.
Meng de rest van de béchamelsaus met de rest van de broccolipuree en strooi de gemalen kaas hierover.
Laat de lasagne 30 minuten garen en gratineren in de oven.

U kunt uiteraard ook kant-en-klare lasagnevellen gebruiken.

Risotto met kippenlevertjes en olijven

300 gr kippenlevertjes, gehalveerd, schoongemaakt
zout, peper
4 eetlepels olie
1 ui, gesnipperd
200 gr rondkorrelrijst
1 blik tomaatblokjes (400 gr)
100 gr olijven, met piment gevuld, in plakjes

Bestrooi de kippenlevertjes met zout en peper.
Verhit de olie en bak de levertjes snel rondom bruin.
Neem de levertjes uit de pan.

Bak in hetzelfde bakvet de ui ± 5 minuten zachtjes.
Voeg de rijst toe en bak het geheel al omscheppend nog ± 5 minuten.
Laat de blokjes tomaat uitlekken, vang het vocht op in een maatbeker en vul dit aan tot 5 dl.
Voeg de tomaat, het vocht, zout en peper aan de rijst toe.
Kook de rijst met de deksel op de pan op laag vuur in ± 20 minuten gaar.
Roer na ± 15 minuten de kippenlevers en olijven erdoor.

Risotto met gemberkip en asperges

(2 personen)

250 gr maïskipfilet in reepjes
zout, versgemalen peper
1/2 theelepel gemberpoeder
500 gr groene asperges in stukjes van ± 5 cm
2 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
1 pak wilde en witte rijst (Lassie, 250 gr)
2 lente-uitjes in stukjes van 6 cm
4 dl gevogeltefond (pot)
50 gr Parmezaanse kaas aan één stuk

Bestrooi de kipfilet met zout, peper en gember.
Kook de asperges ± 2 minuten in ruim kokend water en spoel ze daarna onder koud water af.
Verhit de olie in een wok en bak hierin de kipreepjes omscheppend rondom bruin.
Pers de knoflook erboven uit.
Voeg de rijst en de lente-ui toe en bak die omscheppend ± 2 minuten mee.
Temper het vuur.
Schenk er 2 dl fond bij en blijf roeren tot alle vloeistof is opgenomen.
Voeg de asperges toe.
Voeg de rest van de fond in ± 10 minuten beetje bij beetje toe en laat die al roerend door de rijst opnemen.
Schaaf de Parmezaanse kaas in vlokken en roer de helft van de kaas door de risotto.

Garneer de risotto met de rest van de kaas.

Strikjeskrans met kip en vleesballetjes

1 ui
1 teentje knoflook
boter
1 eetlepel mosterd
75 gr tomatenpuree
1 koffielepel bruine suiker
1 theelepel oregano
2 dl witte wijn
200 gr kalfsgehakt
2 dl kippenbouillon
250 gr kipfilet
1 eetlepel olijfolie
150 gr gekleurde deegwaren
2 lente-uitjes
nootmuskaat, peper, zout

Pel de ui en snipper hem fijn.
Pel het teentje knoflook, pers het over de uisnippers uit en fruit deze even in een klontje boter.
Voeg er de mosterd, de tomatenpuree, de bruine suiker en de oregano aan toe.
Roer alles goed door elkaar en laat even uitzweten.
Voeg er vervolgens de witte wijn bij en laat ± 10 minuten zachtjes sudderen.
Breng op smaak met peper en zout.
Kruid het kalfsgehakt met nootmuskaat, peper en zout en rol er kleine balletjes van.
Kook deze in de bouillon gaar.
Snijd de kipfilets in reepjes en bak deze onder voortdurend roeren in een klontje boter.
Voeg het kippevlees, samen met de balletjes, bij de saus en houd ze warm.
Breng in een kookpot ± 2 liter lichtgezouten water aan de kook, voeg er de olijfolie aan toe en kook de deegwaren in ± 6 minuten beetgaar.
Giet ze af en roer er een klontje boter door.
Leg op elk bord een krans van deegwaren en schep het vlees in het midden.

Was de lente-uitjes, snipper ze fijn en bestrooi het gerecht ermee.
Serveer dit gerecht met een glaasje Verdicchio di Jesu.

Italiaanse kipschotel

(2 personen)

100 gr tagliatelle
zout
1/2 eetlepel olie
200 gr kipfilet in reepjes
1 fijngesneden kleine ui
1 kleine rode paprika in reepjes
1/2 courgette in blokjes
11/2 dl Sugo Casa (tomatenbasissaus Grand`Italia, inh. 665 ml)
1/4 komkommer in plakjes
1/2 mozzarellakaasje in plakjes
1 theelepel gedroogde oregano

Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar en laat ze uitlekken.
Verhit de olie en bak de kip in ± 5 minuten rondom bruin.
Bak de ui, paprika en courgette al omscheppend ± 5 minuten mee.
Voeg de Sugo Casa toe en laat het gerecht ± 10 minuten zachtjes stoven.
Vermeng de komkommer met de mozzarella en de oregano.
Serveer de kip met de tagliatelle en de komkommersalade.

Pollo con Funghi

(Kip met gebakken paddestoelen en salie)

2 eetlepels olijfolie
3 eetlepels fijngesneden peterselie
1/2 eetlepel fijngesneden salieblaadjes
2 fijngesneden teentjes knoflook

1 kip in 8 stukken
11/2 dl rode wijn (Chianti)
250 gr verse paddestoelen (champignons, shii-take, cantharellen, boleten) in plakjes
2-3 dl kippenbouillon (van tablet)
3 ontvelde tomaten in stukjes

Verhit de olie en bak de peterselie, salie en knoflook hierin ± 3 minuten zachtjes.
Voeg de kipdelen toe en braad die in 5-10 minuten rondom bruin.
Schenk de wijn erbij en laat 5 minuten sudderen.
Voeg de paddestoelen toe, schep even om en schenk de bouillon erbij.
Laat de kip op zacht vuur 20-30 minuten stoven.
Voeg dan de tomaten toe en laat nog ± 15 minuten sudderen.

Als verse paddestoelen niet voorradig zijn, kunt u dit gerecht maken met gedroogde paddestoelen. Giet kokend water over de gedroogde paddestoelen en laat ze hierin ± 1 uur weken. Snijd de paddestoelen daarna in reepjes en verwerk ze verder als verse paddestoelen.

Cappone lesso con salsa rossa picante

(Kip met pittige rode saus)

1 flinke braadkip (± 11/2 kg)
zout, peper
1 kleingesneden stengel bleekselderij
1 wortel
1 ui
1 kruidenbuiltje
1 rode ui
1 fijngesneden rode paprika
2 eetlepels olijfolie
4 rijpe ontvelde tomaten in stukjes
1 eetlepel tomatenpuree
1 eetlepel gedroogde tomaten
cayennepeper

Doe de kip in een ruime pan met zoveel water dat kip net onder staat.
Breng het water aan de kook en schuim af.
Voeg zout, peper, de bleekselderij, de wortel, de ui en het kruidenbuiltje toe en laat met het deksel op pan de 1-2 uur zachtjes koken (de kip moet onder blijven staan; voeg zo nodig water toe).
Verhit voor de saus de olie en bak de ui en de paprika ± 10 minuten zachtjes.
Roer er de verse en de gedroogde tomaten (houd een beetje achter voor de garnering) en de tomatenpuree door en breng op smaak met zout en cayennepeper.
Laat dit ± 30 minuten zachtjes koken tot een gebonden saus is ontstaan en laat die afkoelen.
Snijd de kip in stukken en leg die op een schaal.
Garneer met een beetje groente uit de bouillon en met de achtergehouden gedroogde tomaat.
Schep de saus ernaast.

U kunt de saus ook 1-2 dagen van te voren bereiden; daardoor wordt de smaak sterker.
De kip kan 1 dag eerder worden bereid en eventueel in de bouillon worden opgewarmd.

Pollo al balsamico

(kip met balsamico)

4 enkele kipfilets
2 eetlepels bloem
zout
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels boter
enkele takjes verse basilicum
5 eetlepels droge witte wijn
3 eetlepels balsamicoazijn
(versgemalen) zwarte peper

Snijd de kipfilets in plakken.
Strooi de bloem en zout op een plat bord en wentel er de plakjes kipfilet door,

zodat ze aan alle kanten met bloem zijn bedekt.
Verhit de olie in een grote koekenpan verhitten en bak de kip in ± 6 minuten lichtbruin; keer het vlees halverwege.
Laat de boter in stukjes tussen de plakjes kipfilet smelten en bak de kip nog ± 2 minuten op laag vuur in de boter; keer het vlees halverwege.
Schenk de wijn erover en laat ± 5 minuten zachtjes koken, tot het meeste vocht is verdampt.
Snijd de basilicumblaadjes in reepjes.
Verwarm 4 borden voor.
Schep de plakjes kip met het stoofvocht op de borden, sprenkel er de balsamicoazijn over en bestrooi met basilicum en peper.
Geef er risotto en bleekselderij bij.

Gegrillde braadkuikens

(Pollo alla diavola)

2 braadkuikens
1 citroen
3 eetlepels olijfolie
zout
10 zwarte peperkorrels
1 geperst teentje knoflook

Verdeel de braadkuikens in de lengterichting in tweeèn.
Leg de kipdelen in een schaal en begiet ze met het citroensap en de olijfolie.
Doe de peperkorrels en de knoflook erbij en laat de kip 2-8 uur in de koelkast marineren.
Verwarm de grill goed voor en grill de kipdelen op een rooster met de huid naar boven.
Draai de kip na 10 minuten om als het vel is gebruind.
Kwast de kip af en toe in met de marinade om uitdrogen te voorkomen.
Na 30-35 minuten is de kip gaar.
U kunt de kip ook op de barbecue grillenen.

Toscaanse kippenpoten I

8 kippenpoten
2 blikjes tomaatblokjes
1 blikje tomatenpuree
1-2 dl droge witte wijn
1 eetlepel kappertjes
gehalveerde zwarte olijven
2-3 teentjes knoflook
2 laurierblaadjes
wat Italiaanse kruiden naar eigen inzicht (bijvoorbeeld oregano, basilicum, majoraan)
olijfolie
peper, zout

Ontvel de kippenpoten en wrijf ze in met peper.
Breng in een grote braadpan de tomaatblokjes, de tomatenpuree en de wijn zachtjes aan de kook.
Bak de knoflook en de laurierblaadjes een paar minuten in wat olijfolie en doe ze ZONDER de olie bij de tomaten.
Bak in dezelfde olie de kippenpoten rondom bruin en doe ook die bij de tomatenmassa.
Doe de droge kruiden hierbij en laat dit ± 40 minuten zachtjes
koken tot de kip gaar is.
Geef er verse pasta bij.

Toscaanse kippenpoten II

500 gr tomaten
20 groene olijven zonder pit
3 tenen knoflook
4 kippenpoten
zwarte peper
2 laurierblaadjes
2 eetlepels (olijf)olie
1 eetlepel kappertjes

1 glas droge witte wijn
11/2 theelepel oregano
11/2 theelepel rozemarijn
zout

Ontvel de tomaten door ze 10 seconden in warm water te dompelen en de vellen eraf te trekken en snijd ze daarna in stukken.
Hak de olijven fijn en snijd de knoflook in niet te kleine stukken.
Ontvel de kippenpoten en wrijf ze in met peper.
Verhit de olie in een anti-aanbakpan en fruit de laurierblaadjes en de knoflook daarin op niet te hoog vuur enkele minuten.
Haal de knoflook, als die lichtbruin is, samen met de laurierblaadjes uit de pan, zet ze even weg en zet het vuur hoger.
Braad de kippenpoten in de olie aan alle kanten goudgeel.
Breng intussen de tomaten, olijven, kappertjes en witte wijn in een braadpan aan de kook en doe de kippenpoten erbij.
Fruit de droge kruiden even in de achtergebleven olie en doe ook die, samen met de olie en de laurierblaadjes en de knoflook, in een braadpan.
Doe er wat zout bij en laat de kippenpoten op zacht vuur minstens 40 minuten gaar worden.
Serveer in de pan.
Lekker met spaghetti of lintmacaroni en sla, aangemaakt met slasaus met 5% olie.

Picatta alla Milanese

(Kipfilet in een kaasjasje)

4 kipfilets á 100 gr
witte peper, zout
3 eetlepels tarwebloem
4 eieren
4 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
6 eetlepels slaolie
1/2 dl droge witte wijn
1 eetlepel crème fraîche (op kamertemperatuur)
1/8 liter slagroom

100 gr boter
50 gr roquefort
2 takjes peterselie

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bestrooi de kipfilets met peper en zout en bestuif ze met wat bloem.
Klop een egaal beslag van de rest van de bloem met de eieren, de geraspte kaas en naar smaak peper en zout.
Haal de kipfilets door het beslag en bak ze in de hete olie om en om goudgeel.
Leg de filets op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ze in de voorverwarmde oven in ± 15 minuten gaar.
Breng voor de saus de wijn, de crème fraîche en de slagroom aan de kook en laat het op hoog vuur tot ongeveer de helft inkoken.
Neem de pan van het vuur en klop er de in stukjes gesneden boter door. Brokkel de roquefort boven de pan en roer die door de saus.
Breng op smaak met peper en zout en garneer met peterselie.

Kalkoenlapje met Marsalasaus

boter
4 kalkoenlapjes van elk ± 180 gr
60 gr Parmaham
250 gr champignons
1/2 dl Marsala
1 dl room
1 dl kippenbouillon
peper, zout

Kruid de kalkoenlapjes aan beide kanten met flink wat peper en weinig zout.
Snijd de lapjes open, verdeel de Parmaham erover en plooi ze dicht.
Druk het geheel flink aan, zodat de lapjes niet loskomen. Bind ze desnoods met keukentouw op.
Smelt in een braadpan 50 gr boter en bak hierin de kalkoenlapjes op een niet al te hoog vuur 10 minuten.
Snijd de champignons in plakjes.
Voeg na 5 minuten de gesneden champignons aan toe en laat nog 5 minuten verder gaar bakken.

Overgiet met de Marsala, de room en de kippenbouillon en laat het geheel nog enkele minuten doorkoken.
Breng zo nodig op smaak met nog wat peper en zout.
Serveer dit gerecht met deegwaren en drink er een glaasje Chianti bij.

Marsala is een Italiaanse likeur, die u eventueel door Port kunt vervangen.

Kalkoen Piccata

(6 personen)

120 gr bloem
peper, zout
750 gr kalkoenoestertjes
9 eetlepels boter
1 citroen
3 eetlepels gehakte peterselie

Kruid de bloem met peper en zout en haal de oestertjes erdoor.
Doe 8 eetlepels olie in een zware braadpan, sauteer er de oestertjes in en houd ze warm.
Voeg voor de saus 1 eetlepel boter en naar smaak vers citroensap aan het braadvocht toe, laat het inkoken en giet de saus over de oestertjes.
Garneer met peterselie.

Italiaanse rijstschotel

1 kleingesneden ui
1 eetlepel olie
150 gr kalkoenfilet in reepjes
150 gr gewassen rijst (geen snelkookrijst)
150 gr schoongemaakte sperziebonen
2 eetlepels tomatenpuree
3 dl kippenbouillon
paprikapoeder

zout, peper
peterselie

Fruit de ui in olie, bak de kalkoenreepjes mee, bak de rijst even mee.
Voeg de sperziebonen, de tomatenpuree en de kippenbouillon toe en kook dit 25 minuten op een zacht vuur.
Maak op smaak met paprikapoeder, peper en zout en strooi er voor het serveren wat
fijngeknipte peterselie over.
Serveer er wat geraspte kaas bij. Lekker met gestoofde courgette.

Kalkoen Scaloppini

500 gr kalkoenfilet
120 gr bloem
1 eetlepel gedroogde oregano
peper, zout
6 cl droge witte wijn
6 cl vers citroensap
1 eetlepel boter
2 eetlepels kappertjes
2 eetlepels gehakte peterselie
8 schijfjes citroen

Snijd de kalkoen in 4 oestertjes en sla ze plat.
Kruid de bloem met oregano, peper en zout en doe dit in een plastic zak.
Schud de oestertjes in de zak tot ze met bloem zijn bedekt.
Bak ze in de olie goudbruin in ± 21/2 minuut aan iedere kant.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Verwijder het overtollige vet en zet de pan terug op een middelhoog vuur.
Voeg de wijn, het citroensap en de boter toe en roer 1 minuut.
Voeg de kappertjes, de peterselie en de partjes citroen toe en laat 11/2 minuut koken.
Leg op ieder oestertje 2 schijfjes citroen en lepel er wat saus over.

Ratatouille cannelloni met kalkoen

(10 personen)

11/2 kg kalkoenborst
boter
peper, zout, nootmuskaat
2 courgettes á ± 250 gr
2 aubergines á ± 250 gr
2 rode en 2 groene paprika's
8 tomaten
2 teentjes knoflook
2 grote uien
3 dl witte wijn
120 gr bloem
2 liter melk
30 cannelloni of verse lasagnevellen (10 x 12 cm)
250 gr gemalen kaas
3 dl room

Haal eventuele pezen en beentjes of vet van de rauwe kalkoenborst en snijd ze in kleine brunoise van ± 11/2 cm.
Laat de brunoise in rijkelijk boter zweten, stoof ze kort en breng op smaak met peper en zout.
Neem de brunoise uit de pan en laat ze uitlekken (bewaar het stoofvocht).
Was de courgettes, verwijder de kern en snijd ze in fijne brunoise.
Schil de aubergines en snijd ook die fijn.
Snijd de paprika's, al dan niet geschild, in fijne brunoise.
Versnipper 1 ui.
Pel de tomaten, snijd ze in 4 stukken en verwijder de zaadjes.
Plet de knoflook, hak de andere ui fijn en laat hem in een klontje
boter of stoofvocht van de kalkoen zweten.
Voeg de courgette, de aubergine en de paprika toe en stoof alles mee.
Voeg de tomaten toe en laat alles samen sudderen.
Breng op smaak met peper en zout.
Bevochtig het mengsel met de witte wijn, laat het even uitkoken en laat gaar worden onder deksel.
Voeg hierbij de kalkoenbrunoise en meng alles goed.

Maak een béchamelsaus met 80 gr boter, 120 gr bloem en 2 liter melk. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en houd de saus warm.
Kook de cannelloni of de lasagnevellen in kokend water met een klontje boter beetgaar en spoel ze af.
Vul de cannelloni met de ratatouille en schik ze op een bakplaat. Als u met lasagnevellen werkt, kunt u ze na het vullen zelf tot een cannelloni oprollen.
Blijft er nog wat ratatouille over, dan vermengt u die met wat béchamelsaus en nappeert u een band in het midden over de cannelloni.
Doe wat gemalen kaas en een scheutje room bij de rest van de béchamelsaus en werk het geheel hiermee af.
Strooi er nog wat kaas over, warm het geheel goed door en gratineer onder de grill.

Duif met leversaus

4 panklare duiven (á 400 gr) met de levertjes)
zout, peper
1 eetlepel rozemarijnnaaldjes
16 salieblaadjes
4 teentjes knoflook
4 plakken Parmaham (50 gr)

voor de saus:
200 gr kippenlevertjes
1 plak ontbijtspek van 50 gr
1 plak Parmaham van 50 gr
1 citroen
1 theelepel jeneverbessen
1 laurierblaadje
1 eetlepel kappertjes
4 ansjovisfilets
1 theelepel zwarte peperkorrels
1/8 liter rode wijn
4 eetlepels olijfolie
30 gr boter

Spoel de duiven onder de koude kraan af, dep ze met keukenpapier en bestrooi

ze van binnen en van buiten met zout en peper.
Leg de levertjes voor de saus apart.
Hak de rozemarijn, 8 salieblaadjes en de knoflook zeer fijn en smeer de duiven hiermee van binnen in.
Stop in iedere duif 2 salieblaadjes en wikkel om iedere duif een plak Parmaham en bind ze met keukengaren vast.
Zet de duiven op het ovenrooster en schuif dit in een op 175°C.
Zet de braadslede, gevuld met een kopje water vlak onder het rooster, zodat het vet wordt opgevangen en niet verbrand en bitter wordt.
Braad de duiven 30 minuten in de oven; keer ze regelmatig.
Was intussen de kippe- en duivelevertjes, dep ze droog en snijd ze klein.
Snijd het ontbijtspek en de ham in blokjes.
Schil de citroen zo dik een appel, waardoor ook de witte huid wordt weggesneden, snijd de partjes tussen de vliezen uit en snijd ze fijn.
Plet de jeneverbessen.
Voeg al deze ingrediënten samen met het laurierblaadje, de kappertjes, de ansjovis en de peperkorrels bij het braadvet, giet er de wijn en de olie bij en laat de duiven met de saus in nogmaals 30 minuten verder gaar worden.
Haal de duiven uit de oven, verwijder het garen, halveer ze voorzichtig in de lengte en houd ze warm.
Schep de inhoud van de braadslee op een houten plank, verwijder het laurierblaadje, hak de rest zéér fijn en doe het over in een steelpan.
Voeg de boter toe en laat het geheel door en door warm worden.
Schep de saus op een schaal en zet de duivehelften hierop.
Serveer met polenta.

Polenta

(6 personen)

2 theelepels zout
300 gr grofkorrelige griesmeel
5 eetlepels olijfolie
100 gr versgemalen Parmezaanse kaas
zwarte peper
olie voor de vorm

Breng 11/2 liter water met het zout aan de kook, strooi de griesmeel er onder voortdurend roeren geleidelijk in en laat de polenta op matig vuur in 45-50 minuten al het vocht opnemen; roer regelmatig. Roer er na 15 minuten de olie, de Parmezaanse kaas en de versgemalen peper door.
Doe de polenta over in een met olie ingesmeerde vorm en laat hem enigszins afkoelen.
Stort de polenta, als lauw is geworden, op een plank en snijd hem in dikke plakken. Sprenkel er eventueel nog wat olijfolie over.

Konijn met wijn en kruiden

2 eetlepels olie
150 gr pancetta (Italiaans ontbijtspek) in reepjes
1 ui in grove stukken
1 wortel in stukken
1 jong mals konijn in 8 stukken (of konijnebouten)*1
zout, peper
1 takje rozemarijn
8 blaadjes salie
11/2 dl droge witte wijn

Bak het spek in de olie uit.
Voeg de ui en de wortel toe en laat ze ± 10 minuten zacht bakken.
Schep het spek, de ui en de wortel uit de pan.
Bak het konijn in het bakvet in ± 10 minuten rondom bruin.
Doe er zout, peper, de rozemarijn, de salie en de witte wijn bij en breng het geheel aan de kook.
Doe het spek, de ui en de wortel terug in de pan en braad het konijn op laag vuur 20-25 minuten; schep af en toe om.

*1 Dit gerecht is ook lekker met kip in plaats van konijn.

Serveer er caponata bij.
Bak hiervoor in olie ui, tomaat en bleekselderij ± 20 minuten.
Doe er kappertjes, groene olijven, wijnazijn en een beetje suiker bij en bak nog ± 15 minuten.
Schep er in olie gebakken aubergine en peterselie door en serveer het lauwwarm.

Coniglio all'ischitana

(Konijn in tomatensaus
(6 personen)

1 dl olie
1 konijn van 11/2 kg in delen
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 rode peper in dunne ringen
1 dl droge witte wijn
500 gr ontvelde tomaten in stukjes
zout

Verhit de olie, bak de konijndelen in ± 10 minuten rondom bruin en bak de knoflook en de rode peper ± 5 minuten mee.
Schenk de wijn erbij en laat de alcohol verdampen.
Voeg de tomaten en zout toe en laat het konijn op laag vuur in ± 2 uur gaar worden.
Lekker met pasta.

Vis en schaaldieren

Gevulde inktvis

(Calamari ripieni al forno)

12 inktvisjes
2 ansjovisfilets, uitgelekt
1 ei
1 geperst teentje knoflook
2 eetlepels peterselie
3 eetlepels Parmezaanse kaas
zout, zwarte peper

het kruim van 1 sneetje brood
3 eetlepels olijfolie
0 1/2 dl witte wijn

Maak de inktvisjes schoon: trek de kop eraf, snijd de tentakels los (houd deze apart) en verwijder de ingewanden en het kraakbeen.
Hak de tentakels fijn en vermeng ze met de knoflook, de peterselie, de ansjovis, het broodkruim, de Parmezaanse kaas en het ei.
Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
Vul de inktvisjes met dit mengsel en maak de opening met een cocktailprikker dicht.
Vet een ovenvaste schaal in met olijfolie en leg de inktvissen erin.
Besprenkel ze met de rest van de olie en bak ze 15 minuten in een oven van 220°C.
Giet de wijn erover en bak nog 5 minuten.

Stoofschotel van inktvis en aardappelen

(Calamari e patate stufato)

600 gr inktvis in ringen
600 gr aardappelen
4 eetlepels olijfolie
2 geperste teentjes knoflook
1 dl witte wijn
zwarte peper, zout
1 mespunt tijm
1 theelepel oregano
1 laurierblaadje
400 gr tomaten (blik)
2 eetlepels peterselie

Verhit de olijfolie en fruit de knoflook en de peterselie 2 minuten.
Voeg de inktvis toe en bak die 1 minuut mee.
Blus af met de wijn en laat die even inkoken.
Voeg de tomaten, tijm, oregano en laurier toe, breng op smaak met zout en peper en laat de inktvis in de gesloten pan 20 minuten stoven.

Snijd de aardappelen in plakjes en doe die bij de inktvis.
Laat nog 30-40 minuten stoven tot de inktvis en de aardappelen gaar zijn.

Inktvis in tomatensaus

(Pulpo in umido)

4 eetlepels olijfolie
750 gr schoongemaakte inktvis in 21/2 cm grote stukken
4 eetlepels droge witte wijn
450 gepelde en gehakte tomaten
zout, versgemalen zwarte peper
1 gepeld en gehakt knoflookteentje
1 eetlepel gehakte peterselie

Verwarm de olie in een vuurvaste braadpan, doe de inktvis erbij en bak ze 10 minuten op matig vuur; keer af en toe.
Doe de wijn erbij en laat sudderen tot de wijn is verdampt.
Voeg dan de tomaten tee en breng op smaak met zout en peper.
Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en laat ± 45 minuten sudderen tot de inktvis gaar is.
Bestrooi de inktvis met de knoflook en de olijfolie en serveer met aardappelgnocchi met Parmezaanse kaas.

Calamari in zimino

(kleine inktvisjes in saus)

2 uien
2 worteltjes
500 gr snijbiet of verse spinazie
1/2 bos peterselie
1/2 bos selderijgroen
6 teentjes knoflook
olijfolie

500 gr schoongemaakte pijlinktvisjes (calamari)
1 literblik gepelde tomaten
zout, vers gemalen peper

Snipper voor de stoofsaus de uien en wortelen, was de snijbiet of de spinazie, knip de kruiden (alleen het groen) en pers de knoflook uit.
Fruit dit alles zachtjes in 2 eetlepels olijfolie.
Maak de inktvisjes schoon (of laat dit bij het kopen door de vishandelaar doen) en snijd ze in ringen.
Leg ze in een zeef en overgiet ze met kokend water.
Schep de inktvis vervolgens met de gepelde tomaten en het vocht bij de stoofsaus, breng aan de kook en laat 30-45 minuten op zacht vuur stoven.
Breng op smaak met peper en zout.

Risotto met inktvis en bonen

150 gr droge grote bonen
500 gr inktvis
zout
1 ui
60 gr boter
400 gr Italiaanse risottorijst
2 dl droge witte wijn
1 liter instant visbouillon
een bosje peterselie

Laat de bonen een nacht in water weken.
Kook ze in 75 minuten gaar en giet ze daarna af.
Spoel de inktvis in koud water en kook hem 40 minuten in water met zout.
Spoel de vis met koud water en verwijder het buitenste vliesje.
Fruit de fijngehakte ui even aan in de helft van de boter in een brede pan met dikke bodem.
Voeg de rijst toe en bak hem 1 minuut onder voortdurend roeren.
Giet de wijn erbij en laat die uitdampen.
Giet dan beetje bij beetje de bouillon erbij.
Voeg na 10 minuten de bonen en de in stukjes gesneden inktvis toe en laat nog 10 minuten koken.

Roer er de rest van de boter en de peterselie door en blijf nog 2 minuten roeren en neem de pan dan van het vuur.
Breng de risotto op smaak met zout en dien het gerecht direct op.

Zwarte risotto

300 gr inktvis met inktzakje
1 teentje knoflook
1 sjalotje
3 eetlepels olijfolie
peper, zout
400 gr Italiaanse risottorijst
1 liter instant visbouillon
60 gr boter
een bosje peterselie

Laat het schoongemaakte inktvisvlees in koud water weken.
Verwijder het vliesje en snijd het vlees in stukjes.
Fruit de gehakte knoflook en sjalot in de olijfolie glazig, voeg de stukjes inktvis toe en laat die 30 minuten stoven.
Breng op smaak met peper en zout.
Voeg de rijst toe, leng aan met de bouillon, roer de inkt erdoor en laat dit 15 minuten sudderen.
Breng op smaak met peper en zout en roer de boter en de gehakte peterselie erdoor.

Visrisotto

1 ui
1 teentje knoflook
200 gr kabeljauwfilet
200 gr regenboogforelfilet
50 gr verse peterselie
11/2 visbouillontablet
3 eetlepels (olijf)olie

2 gedroogde chilipepertjes
1/4 liter gekruide tomatensaus (Sugo Casa met kruiden, pot á 690 gr, Grand'Italia)
300 gr kortkokende dessertrijst
150 gr roze garnalen
1 dl droge witte wijn
25 gr boter
zout, peper

Pel en snipper de ui.
Pel de knoflook en hak hem fijn.
Snijd de kabeljauw- en forelfilet in stukjes.
Knip in een kopje de peterselie fijn.
Breng in een pan 3/4 liter water aan de kook, verkruimel er de bouillontabletten boven en laat die oplossen.
Verhit de olie in een (braad)pan en fruit de chilipepertjes ± 1/2 minuut.
Voeg de ui, knoflook en rijst toe en bak ze al omscheppend in ± 2 minuten zachtjes glazig.
Voeg de tomatensaus toe en verwarm die ± 3 minuten.
Voeg de garnalen en de wijn toe en warm die ± 1 minuut mee.
Voeg de helft van de bouillon toe en breng het geheel (op een vlamverdeler) aan de kook.
Voeg in ± 10 minuten beetje bij beetje de rest van de bouillon toe.
Voeg de kabeljauw en forel toe en kook het geheel onafgedekt in ± 25 minuten zachtjes gaar; roer af en toe door.
Neem de pepertjes uit het rijstmengsel en roer er de boter en de peterselie door.
Breng eventueel op smaak met zout en peper.
Serveer deze risotto met gemengde sla van tomaat, komkommer en zwarte olijven.

Risotto met zeebanket en pestosaus

(Risotto e frutti di mare)

12 rauwe grote garnalen (gamba's), uit de diepvries, ontdooid
250 gr venusschelpen
250 gr kokkels

± 21/2 dl droge witte wijn
± 7 eetlepels olijfolie
1 kleine fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
20 saffraandraadjes
1/2 rode paprika in blokjes
1/2 gele paprika in blokjes
± 400 gr Arborio rijst (risottorijst)
8-9 dl visbouillon (van tablet)
verse basilicum

Pel 9 gamba's en verwijder het zwarte darmpje.
Bewaar de rest ongepeld voor de garnering.
Boen de venusschelpen en de kokkels onder koud stromend water schoon en breng ze met de wijn aan de kook.
Laat ze enkele minuten koken tot alle schelpen open zijn. Schud de pan af en toe om.
Laat de schelpdieren in een vergiet uitlekken, vang het kookvocht op.
Verhit in een pan 5 eetlepels olie en bak op laag vuur de ui, de knoflook en de saffraan ± 2 minuten.
Bak de paprika ± 5 minuten mee.
Voeg de rijst toe en bak die al omscheppend ± 2 minuten mee.
Voeg het kookvocht van de schelpdieren toe en kook de rijst al roerend zachtjes tot het vocht is opgenomen.
Voeg zo steeds al roerend wat bouillon toe tot de rijst gaar is en alle bouillon is opgenomen. Dit duurt ± 25 minuten.
Bak de gamba's 2-3 minuten in de rest van de olie.
Roer de helft van de gamba's door de risotto.
Garneer de risotto met de schelpdieren en met de rest van de gamba's.
Lepel wat pestosaus over de schelpdieren op de risotto en geef de rest van de saus er apart bij.
Garneer met basilicum.

Romige pestosaus

Laat 21/2 dl slagroom op laag vuur tot ± 2 dl inkoken.
Hak in een keukenmachine 15 gr basilicum, 1 teentje knoflook, 10 gr

pijnboompitten en zout heel fijn.
Voeg 1/2 dl olijfolie in een dun straaltje toe en meng er 25 gr geraspte Parmezaanse kaas door.
Klop de pesto van het vuur af met een staafmixer door de ingekookte slagroom tot een schuimige saus ontstaat.

Vitello Tonnato I

Vitello Tonnato wordt in Italië veel gegeten. Daar wordt het geserveerd als voorgerecht, maar met stokbrood kan het ook een koud hoofdgerecht zijn. Vitello Tonnato maakt u met mooi rosé gebraden kalfsvlees, bij voorbeeld fricandeau. Voor een snelle Vitello Tonnato kunt u vleeswaren gebruiken. Kies mager kalfs- of varkensvlees, bijvoorbeeld rollade of fricandeau. Laat het vlees in heel dunne plakken snijden.

Saus:
Pureer 100 gr tonijn in olie (uitgelekt), 1-2 eetlepels citroensap, 1-2 eetlepels kappertjes en 2 ansjovisfilets tot een gladde massa en vermeng die met 2 dl mayonaise.
Breng eventueel op smaak met zout en peper.
Serveren:
Smeer op een groot bord een laagje saus, rangschik daarop dakpansgewijs plakjes vlees en giet de saus in het midden over de plakjes vlees.
Garneer met wat kappertjes.

Vitello Tonnato II

500 gr kalfsfricandeau
1 ui
2 winterwortels
1 stengel bleekselderij
1 laurierblad
5 ansjovisfilets
zout
10 zwarte peperkorrels

droge witte wijn
1 blikje tonijn in olie (225 gr)
kappertjes
het sap van 1/2 citroen
schijfjes citroen
21/2 dl mayonaise op basis van olijfolie (zelf maken)
verse peterselie

Doe de kalfsfricandeau in een pan met de in ringen gesneden ui, de hele schoongemaakte wortels, de in tweeën gesneden stengel bleekselderij, het laurierblad, de peperkorrels, een ansjovisfilet, een glas witte wijn en wat zout. doe er koud water bij tot het vlees onder staat, breng het geheel aan de kook, schuim evt. af en laat het vlees een uurtje zacht trekken.
Neem het vlees dan uit de pan en laat het afkoelen.
Neem de wortels uit de pan en houd ze apart.
Pureer de bleekselderij en de ui met 1 dl kookvocht, 4 eetlepels kappertjes, de tonijn, 4 ansjovisfilets, het citroensap en een scheut witte wijn.
Doe de mayonaise erbij en laat de keukenmachine draaien tot een gladde saus is verkregen.
Snijd het vlees in plakjes van 1/2 cm, leg die op een schotel en schenk de saus erover.
Leg de in plakjes gesneden wortels erbij en garneer met kappertjes, verse peterselie en halve schijfjes citroen.

Hoe maak je snel een vitello tonnato?
Gebruik kant-en-klaar dik gesneden (kalfs)fricandeau (vleeswaar).
Mix een blikje tonijn met enkele eetlepels mayonaise en het sap van 1/2 citroen, smeer dit mengsel over de plakken fricandeau en strooi er wat kappertjes over.

Vitello Tonnato III

1 ui
1 wortel
1 bosje peterselie
1 bosje groene selderij
1 kg runderrollade
peper, zout

150 gr tonijn
4 ansjovisfilets
21/2 dl mayonaise
2 eetlepels kappertjes
2 zoetzure augurken

Snipper de ui, wortel, peterselie en selderij.
Doe de gesnipperde groenten samen met het vlees in een pan en voeg zoveel water toe tot alles onder staat.
Voeg naar smaak peper en zout toe en laat het geheel op zacht vuur 11/2 uur koken.
Neem het vlees uit de bouillon en laat het afkoelen.
Pureer de tonijn met de ansjovisfilets in de mixer.
Doe de puree in een kom en vermeng die met de mayonaise.
Snijd het afgekoelde vlees in plakken en schik die op een schaal.
Bedek het vlees met de saus en garneer met de kappertjes en de in plakjes gesneden zoetzure augurken.
Zet de schaal geruime tijd in de koelkast, alvorens het gerecht op te dienen.

Vitello Tonnato met sperziebonensalade en kruidige broodrepen

voor de hoorntjes:
8 plakken kalfsfricandeau van ± 1/2 cm dik (vleeswaar)
1 blikje tonijn naturel (inh. 185 gr), uitgelekt
3 ansjovisfilets
3 eetlepels kappertjes
1/2-1 eetlepel citroensap
2 eetlepels Room Fris

voor de salade:
1 blik haricots verts (inh. 560 gr), uitgelekt
2 eetlepels zongedroogde tomatensalade met feta (170 gr, Peloponnese)
2 eetlepels olijfolie
1 uitgeperst teentje knoflook
½ eetlepel citroensap
zout, versgemalen zwarte peper

voor de broodrepen:
8 sneden grof boerenbrood, dik gesneden
3-4 eetlepels rode pesto
4 eetlepels gemengde fijngesneden bieslook en peterselie

Pureer de tonijn met de ansjovisfilets, 2 eetlepels kappertjes en het citroensap.
Roer de Room Fris erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Schep de haricots verts om met de zongedroogde tomatensalade.
Roer een sausje van de olie, het citroensap en de knoflook, schep dit door de haricots en breng het met zout en peper op smaak.
Rooster het brood in een broodrooster en bestrijk het met pesto.
Snijd het in brede repen en bestrooi die met de kruiden.
Vul de fricandeauplakken met de tonijnsaus, vouw ze tot een hoorntje dicht en bestrooi ze met de rest van de kappertjes.
Serveer ze samen met de haricots verts-salade en de broodrepen.

Vitello tonnato IV

(6-7 personen)

een mooi stuk kalfsvlees van ± 1 kg (het vlees moet uit één stevig stuk bestaan en niet uit elkaar vallen doordat er vliezen tussen zitten)
1 blikje ansjovisfilets
zout, peper
1 laurierblad
2 kruidnagels
1 ui
6 worteltjes
het wit van 1/2 prei
2 takjes peterselie
2 takjes selderij
1 fles droge witte wijn

Voor de saus:
1 blikje tonijn naturel op water
mayonaise
citroensap

zout, peper
crème fraîche

Voor de garnering:
kappertjes, peterselie, citroen, botersla

Snijd 2/3 deel van de ansjovis heel fijn.
Maak dwars op de draad inkepingen in het vlees en vul deze met de ansjovis.
Droog het vlees en wijf het goed in met peper en zout.
Bind een touwtje zo om het vlees dat de inkepingen worden dichtgedrukt.
Leg het vlees in een ovenschaal waarin rondom net iets ruimte over is en die goed kan worden afgesloten.
Verkruimel het laurierblad en leg dit er, samen met de kruidnagel, de grofgesneden groenten en de groene kruiden gelijkmatig omheen.
Begiet dit alles met zoveel van de wijn, dat het vlees tot 2/3 onder het vocht staat.
Verwarm de oven voor op 100°C.
Breng het vlees en de groenten langzaam aan de kook en zet het dan, goed afgesloten, ± 11/2 uur in de oven.
Het vlees moet gaar broeien en mag beslist niet koken, omdat het dan droog wordt.
Laat het vlees in het vocht afkoelen.
Tot zover kunt u dit gerecht één dag van tevoren maken.
Klop voor de saus de tonijn met de mixer door de mayonaise.
Voeg naar smaak citroensap toe, breng op smaak met peper en zout en roer er dan nog 1 volle eetlepel crème fraîche door.
Haal het vlees uit het vocht, neem alle groenten en kruiden weg en verwijder het touwtje.
Was de sla en maak die goed droog.
Snijd het vlees met een scherp, eventueel elektrisch, mes in plakken.
Leg wat sla op kleine bordjes en leg daarop enkele plakken vlees.
Overdek een gedeelte van het vlees met de saus en garneer met de rest van de ansjovis en kappertjes.
Strooi er wat geknipte peterselie over en leg er een schijfje citroen op, of maak alles op een schaal op.
Serveer met geroosterd Casinobrood en boter of warme grote pasta.

Tonno al salmoriglio

(tonijn met kruidendressing)
(2 personen)

1/2 zakje verse Italiaanse-kruidenmix
1/2 citroen
4 eetlepels olijfolie
(zee)zout, peper
2 tonijnbiefstukjes (á ± 125 gr)

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Ris de tijmblaadjes en de rozemarijnnaaldjes van de takjes.
Pluk de blaadjes salie en oregano van de takjes.
Snijd de kruiden klein en pers de citroen uit.
Dep de tonijnbiefstukjes met keukenpapier droog, bestrijk ze met 1 theelepel olie en bestrooi ze met peper.
Rooster de tonijnbiefstukjes op de grillplaat direct onder de grill ± 4 minuten; keer ze halverwege.
Verwarm intussen de rest van de olie met het citroensap zachtjes in een pan, roer de kruiden erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de kruidendressing over 2 borden.
Bestrooi de tonijnbiefstukjes met zout en leg ze in de dressing.
Serveer met gebakken aardappelen en venkel.

Arape a la marinera

4 zeeduivelfilets van 150 gr
2 dl olijfolie
4 gamba's
8 gepelde grote tomaten
1 teentje knoflook
1 lente-ui
1 ui
1 mespunt komijn
cayennepeper, peper, zout

2 laurierblaadjes
Oloroso sherry

Wrijf de zeeduivel in met zout en peper.
Pel de gamba's.
Snijd de knoflook fijn en de lente-ui en de ui in kleine stukken.
Verhit de olie en bak de vis.
Voeg de overige ingrediënten toe en laat het geheel even sudderen.
Blus tenslotte met wat sherry.
Serveer het gerecht op een bedje van lintpasta, bestrooid met wat Parmezaanse kaas.

Siciliaanse sardientjes

(2 personen)

500 gr verse sardientjes
zout, peper
± 2 eetlepels bloem
3 eetlepels olijfolie
1 gesnipperde ui
1 teentje knoflook
3 ontvelde tomaten in stukjes
12 blaadjes verse salie

Maak de sardientjes schoon, dep ze met keukenpapier droog, bestrooi ze met zout en peper en wentel ze door de bloem.
Verhit de olie in een koekenpan en bak de sardientjes rondom lichtbruin.
Schep ze uit de pan.
Bak in het bakvet de ui ± 3 minuten zachtjes, pers de knoflook erboven uit en schep er de tomaat en de salie door (houd enkele blaadjes achter).
Doe de sardientjes terug in de pan en warm ze even mee.
Leg de sardientjes op 2 borden en schep er het tomaatmengsel naast.
Lekker met stokbrood en kropsla met maïs.
Garneer met de achtergehouden salie.

Napels brood

(2 personen)

1 plat stokbrood, bijv. Ciabatta
1/2 potje saus Napoletana (250 ml, Grand'Italia)
250 gr zeevruchten (garnalen, inktvis, mosselen)
40 gr ontpitte zwarte olijven
1 eetlepel kappertjes
1/2 rode paprika in reepjes
3 blaadjes basilicum in reepjes
50 gr geraspte oude kaas

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestrijk het brood met de saus Napoletana en verdeel er de zeevruchten, olijven, kappertjes, paprika en basilicum over.
Bestrooi het met de kaas en bak het ± 20 minuten in het midden van de oven.
Halveer het brood en verdeel het over de borden.

Capellini met mosselen en prei in een groene kruidensaus

Voor de mosselen:
2 kg mosselen
2 uien
5 takjes selderij
boter
peper, zout
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
1 citroen

Voor de pasta en de saus:
2 preien
boter
peper, zout, nootmuskaat

500 gr capellini (zeer fijne spaghetti)
4 dl mosselkookvocht
1 dl droge witte wijn
4 dl room
1 eetlepel gehakte peterselie
1/2 eetlepel bieslooksnippers
1/2 eetlepel gehakte kervel
1/2 eetlepel basilicumsnippers
100 gr gemalen gruyèrekaas

Bereid de mosselen, haal ze uit de schelpen en houd ze in het gezeefde kookvocht warm.
Maak de prei schoon, spoel hem onder stromend water en snijd de prei in de richting van de vezels in lange reepjes van 2 mm dik en 5-6 cm lang (juliënne).
Stoof de preireepjes kort in een klontje boter en kruid ze met wat nootmuskaat.
Kook de capellini in 3-4 minuten al dente in gezouten water met een klontje boter, giet ze over in een vergiet en laat ze uitlekken.
Voeg de capellini bij de gestoofde preijuliënne en meng voorzichtig door elkaar.
Kruid met peper en zout en houd warm.
Laat 4 dl mosselkookvocht en 1 dl droge witte wijn tot de helft inkoken.
Voeg 4 dl room toe en laat tot sausdikte inkoken.
Voeg de gehakte groene kruiden toe en laat de saus niet meer koken.
Roer een klontje boter door de saus en kruid af.
Warm de mosselen even in hun kookvocht op en laat ze uitlekken.
Schik de prei-capellini centraal in een diep bord en schik de mosselen rond de capellini.
Schep hier en daar wat saus over de mosselen en garneer met een takje groen.
Strooi er wat gemalen kaas over.
Serveer de resterende mosselen, capellini, kaas en saus in een tweede bediening.

Tagliatelle met gebakken mosseltjes

4 kg Zeeuwse mosselen
1 grote ui
1 kleine groene selderijknol
1 bosje peterselie

1 dl droge vermout
boter
200 gr tagliatelle (liefst rode)
8 eetlepels bloem
1 dl room
peper, zout

Was de mosselen zorgvuldig.
Pel de ui, maak de selderij schoon en snijd ze in stukken van ± 1 cm.
Was de peterselie, pluk de blaadjes van de stengels en voeg de stengels bij de ui- en de selderijsnippers.
Snipper de rest van de peterselie fijn en bewaar dit voor het garnituur.
Doe de groentesnippers, de mosselen, de vermout en een klontje boter in een kookpan.
Breng op smaak met peper en zout en dek de pan af.
Schud de mosselen regelmatig om en laat ze op het vuur staan tot alle mosselen zijn geopend.
Haal ze vervolgens uit de schelp en laat ze op keukenpapier drogen.
Schep ook de groenten uit de pan en laat ze eveneens uitlekken.
Kook de tagliatelle beetgaar in lichtgezouten water met een klontje boter.
Giet het mosselkookvocht door een zeef en laat dit tot ± 3 dl inkoken.
Wentel de mosselen en de groentestukjes door de bloem en bak ze krokant in een klontje boter.
Verdeel de tagliatelle over 4 borden en schep er de gebakken mosseltjes en groenten op.
Schuim het mosselkookvocht af en voeg er de room aan toe.
Laat nog even inkoken en giet de saus over het gerecht.
Bestrooi tenslotte met wat peterselie.

Risotto met mosselen en saffraan

120 gr diepvrieserwtjes (extra fijn)
1 grote rode paprika
400 gr langkorrelige rijst
1 gesnipperde ui
boter
peper, zout

1 dopje saffraanpoeder
1 kruidenbuiltje
8 dl water of kippe-, kalfs-, gevogelte- of visbouillon

Voor de saus:
3 dl mosselkookvocht
250 gr champignons
1 dl witte wijn
3 dl room
boter

Voor de mosselen:
21/2 kg mosselen
2 uien
6 takjes selderij
boter
peper, zout
2 takjes tijm
3 laurierbladeren
1 citroen

Voor het garnituur:
4 selderijblaadjes

Kook de erwtjes 5 minuten in gezouten water, spoel ze af en laat ze uitlekken.
Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd hem in dobbelsteentjes.
Kook de blokjes even in gezouten water, spoel ze en laat ze uitlekken.
Spoel de rijst onder stromend water.
Stoof de uisnippers in een ovenvaste schotel in een klont boter.
Roer er de rijst door en kruid met peper en zout.
Voeg het kruidenbuiltje, het saffraanpoeder en het water (of de bouillon) toe en breng die aan de kook.
Dek de pan af en kook de rijst 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
Verwijder het kruidenbuiltje, maak de rijst met een vork los en houd hem warm.
Spoel de champignons, dep ze droog, verwijder de steeltjes en snijd de hoedjes in gelijke dobbelsteentjes.
Stoof de champignonblokjes in een klontje boter.

Voeg de paprikablokjes en de erwtjes toe en meng alles voorzichtig door elkaar.
Meng de groenten door de rijst en houd deze risotto warm.
Bereid de mosselen op natuurlijke wijze: controleer de mosselen en verwijder de haartjes. Spoel ze verschillende keren in lichtgezouten water en laat ze uitlekken.
Snijd de ui en de selderij fijn.
Smelt een klont boter in een hoge kookpot (met deksel), stoof de ui wit en doe er de mosselen bij.
Kruid met versgemalen peper en aromatiseer met de selderij, tijm, laurier en de schijven citroen.
Leg het deksel op de kookpot en kook de mosselen tot alle schelpen volledig zijn geopend. Schud ze regelmatig op.
Schep de mosselen uit de kookpot en zeef het kookvocht.
Breek een schelp af en houd de mossel in de tweede schelp in wat kookvocht warm.
Kook voor de saus 3 dl mosselkookvocht en 1 dl witte wijn in tot de helft.
Voeg 3 dl room toe en laat inkoken tot een licht gebonden saus ontstaat.
Controleer de kruiding en roer een klontje boter door de saus.
Vet een kopje in met boter, vul het met de risotto en druk die lichtjes aan.
Stort de kopjes in het midden van de borden.
Zet de mosselen in de schelp rondom de risotto en schep over elke mossel wat saus.
Garneer met een blaadje selderij.
Serveer de resterende rijst, mosselen en saus in een tweede bediening.

Risotto met mosselen

175 gr uien, fijngesneden
50 gr boter
4 teentjes knoflook, geperst
225 gr risotto (arborio) rijst
41/2 dl witte wijn
41/2 hete vis of groentebouillon (van tablet)
3 eetlepels pesto
50 gr versgeraspte parmezaanse kaas
4 eetlepels fijngesneden peterselie
11/2 kg verse mosselen in schelp of 350 gr gekookte mosselen zonder schelp

Smelt 25 gr boter en bak de ui hierin ± 5 minuten zachtjes, zonder hem te laten kleuren.
Voeg 2 teentjes knoflook en de rijst toe en bak die al roerend 3 minuten mee.
Voeg 3 dl wijn en de hete bouillon in delen aan de rijst toe en laat het vocht op middelhoog vuur al roerend verdampen.
Voeg pas een nieuw deel vocht toe als het vorige geheel is verdampt (de kooktijd is totaal ± 25 minuten).
Roer er de pesto, de Parmezaanse kaas en 2 eetlepels peterselie door en houd de risotto afgedekt warm.
Smelt in een ruime pan 25 gr boter.
Voeg 2 teentjes knoflook, 11/2 dl wijn en de mosselen in de schelp toe en breng dit met het deksel op de pan aan de kook.
Laat de mosselen ± 5 minuten koken tot ze allemaal open zijn; schud de pan regelmatig om.
Verwijder de mosselen die niet zijn opengegaan.
Verdeel de risotto over de borden, schep de mosselen op de risotto en verdeel het kookvocht over de risotto.
(Verwarm gekookte mosselen zacht in 11/2 dl witte wijn en verdeel ze daarna over de risotto. Verdeel ook de wijn over de risotto).
Bestrooi met 2 eetlepels peterselie.

Italiaanse mosselen uit de oven

(4-5 personen)

4 kg mosselen
1 grote ui
1 laurierblad
2 kruidnagels
1 dl witte wijn
zout, peper
50 gr boter
500 gr tomaten (ontveld en in plakken gesneden)
2 gesnipperde uien
5 teentjes knoflook (ragfijn gesnipperd)
1/8 liter slagroom
50 gr geraspte oude kaas

sap van 1 citroen
Worcestershiresaus
50 gr Parmezaanse kaas

Boen de mosselen schoon en verwijder open of kapotte schelpen.
Doe de mosselen in een grote pan.
Steek het laurierblad met de kruidnagels vast op de ui.
Voeg dit bij de mosselen met 1 dl water en de wijn en strooi er wat zout en peper over.
Wees voorzichtig met zout, daar de mosselen ook zout bevatten!!!!
Kook de mosselen tot ze allemaal open zijn. Reken op zo'n 5 tot 10 minuten.
Ook niet te lang, anders worden de mosselen taai.
Schud vooral de inhoud van de pan nu en dan eens om.
Neem de mosseltjes uit de pan.
Bewaar het kookvocht.
Haal de mosselen uit de schelpen.
Bestrijk een vuurvaste schotel of schaal met een eetlepel boter.
Leg de mosselen in de schotel en leg er de plakken tomaat op.
Strooi er de uisnippers en de knoflook over.
Zeef het kookvocht en giet 1 dl hiervan bij de mosselen.
Maak in een kom een sausje door slagroom, kaas, citroensap en Worcestershiresaus te mengen.
Schenk dit sausje over de tomaat.
Strooi er Parmezaanse kaas over en leg de resterende boter er in klontjes verspreid op.
Zet de schotel een kwartier in een voorverwarmde oven (225 gr. Celcius, of stand 5).
Serveer er spaghetti 'al dente' bij.

Leeza Gibbon's Scampi Linguine

250 gr verse linguine
360 gr gepelde en in grove stukken gehakte scampi's
120 gr in vieren gesneden champignons
6 uitgeperste teentjes knoflook
100 gr boter
6 theelepels romanokaas of Parmezaanse kaas

1/2 theelepel zout
verse zwarte peper
hele gekookte scampi's om te garneren
peterselie om te garneren

Bereid de linguine volgens de gebruiksaanwijzing.
Bak de scampi's, de champignons en de knoflook 5 minuten in de boter, tot de scampi's doorschijnend zijn; roer regelmatig.
Meng dit met de gekookte linguine en 3 eetlepels kaas.
Strooi er de overgebleven kaas en verse zwarte peper over.
Garneer met verse peterselie en hele gekookte scampi's.

Pasta met kruiden, citroen en scampisaus

100 gr boter
de geraspte schil van 1 grote citroen
6 grote gehakte teentjes knoflook
1/2 theelepel hete rode peperschilfers
2 theelepels gedroogde basilicum
2 theelepels gedroogde oregano
500 gr gepelde scampi's
1/2 kopje gehakte peterselie
2 gehakte uien
zout, veel versgemalen zwarte peper
1/2 dl vers citroensap
75 gr geraspte Parmezaanse kaas
360 gr spaghetti of linguine

Smelt de boter in een zware braadpan.
Voeg de citroenschil, knoflook, rode peper, basilicum en oregano toe en laat 2 minuten pruttelen.
Voeg de scampi's toe en kook ze in ± 4 minuten roze.
Voeg de peterselie, uien, zout en peper toe en laat 1 minuut pruttelen. Voeg het citroensap toe en kook nog 1 minuut.
Roer er dan de hete pasta en de Parmezaanse kaas door en dien onmiddellijk op.

Pasta met scampi en groenten

150 gr boter
2 uitgeperste teentjes knoflook
20 scampi's
1 stronk broccoli
4 grote paddestoelen in reepjes
1/2 theelepel gedroogde tijm
1/2 theelepel gedroogde oregano
1 courgette in dunne reepjes
1/2 theelepel gedroogde basilicum
Parmezaanse kaas
500 gr gekookte spaghetti

Smelt 1/3 van de boter in een grote pan op een middelhoog vuur.
Voeg de knoflook toe en sauteer 1 minuut.
Voeg de scampi's toe en sauteer ± 2 minuten aan iedere kant.
Haal de vis uit de pan en houd die apart.
Voeg de resterende boter toe en dan de broccoli, paddestoelen, oregano, tijm en basilicum en sauteer 2 minuten.
Voeg de courgette toe en laat verder koken tot de groenten gaar zijn (± 2 minuten).
Zet het vuur laag, doe de scampi's terug in de pan en warm ze goed door.
Schik de groenten en de scampi's op de spaghetti en giet er de overgebleven knoflookboter over.
Bestrooi met Parmezaanse kaas en dien onmiddellijk op.

Casserole van engelenhaarpasta met scampi's

1 eetlepel boter
2 eieren
21/2 dl room
21/2 dl yoghurt
125 gr geraspte Zwitserse kaas
75 gr verkruimelde fetakaas
vers gehakte peterselie

1 theelepel gedroogde basilicum
1 theelepel gedroogde oregano
250 gr verse engelenhaarpasta, ongekookt
1 flesje milde salsa
500 gr gepelde scampi's
150 gr geraspte Monterey Jack kaas

(Tomaatjes gevuld met cottage cheese)

Beboter een pan van 30 x 20 cm.
Vermeng de eieren, room, yoghurt, Zwitserse kaas, feta, peterselie, basilicum en oregano in een kom.
Spreid de helft van de pasta over de bodem van de pan uit, bedek die met de salsa, met de helft van de scampi's en met de rest van de pasta.
Spreid het eiermengsel over de pasta uit en eindig met de overgebleven scampi's.
Bestrooi het geheel met Monterey Jack-kaas.
Bak het gerecht 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven.
Laat het 10 minuten afkoelen en garneer met gevulde tomaatjes.

Engelenhaarpasta met reuzegarnalen

11/2 eetlepel boter
11/2 eetlepel bloem
3 dl melk
2 dl room
11/2 eetlepel pesto
11/2 eetlepel peterselie
1 eetlepel gehakte knoflook
2 eetlepels Parmezaanse kaas
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel witte peper
Worcestershiresaus, Tabasco
350 gr Capellini
1/2 rode paprika in reepjes
250 gr Snow peas
500 gr scampi

Smelt de boter in een sauspan, voeg de bloem toe en laat die al roerend goudkleurig worden.
Voeg de melk en de room toe en roer tot het mengsel is ingedikt.
Voeg de pesto, peterselie, knoflook, Parmezaanse kaas, peper, zout, worcestershire en tabasco toe en meng goed.
Zet het vuur laag en houd het mengsel warm.
Kook de pasta al dente.
Pocheer tegelijkertijd de paprika, snow-peas en scampi 3 minuten in een andere pan met kokend water.
Giet de pasta af, vermeng hem met de saus, doe de pasta op de borden en garneer ieder bord met het groenten-scampimengsel.

Scampi alla Carlina

500 gr tomaten
1 ui
1 teentje knoflook
8 eetlepels olijfolie
2 eetlepels tomatenpuree
peper, zout
30 gr kappertjes
50 gr augurken
2 bosjes gladde peterselie
750 gr gepelde scampi's
bloem
150 gr boter
het sap van 1/2 citroen
Worcestershiresaus

Pel de tomaten, haal de pitjes eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Hak de uien en de knoflook fijn en stoof ze even in 3 eetlepels olie.
Voeg de blokjes tomaat en de tomatenpuree toe en laat tot een dikke massa inkoken.
Breng op smaak met peper en zout.
Hak de kappertjes, de augurken en de peterselie.
Kruid de scampi's met peper en zout en haal ze door de bloem; schud de overtollige bloem af.

Bak de scampi's met kleine porties tegelijk in 5 minuten in de rest van de olie goudbruin en houd ze warm.
Giet de olie weg en smelt de boter in de pan.
Voeg de peterselie toe, verhit alles tot de boter bruin wordt en neem de pan dan van het vuur.
Strooi de kappertjes en augurken over de scampi's en kruid met Worcestershiresaus.
Giet de tomatensaus erover en besprenkel die met citroensap.
Giet er tenslotte de peterselieboter over.

Scampi's met groene noedels

3 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
1 theelepel zout
4 dl melk of lichte room
witte peper
3 eetlepels boter
1 eetlepel sjalotsnippers
2 fijngehakte teentjes knoflook
500 gr gepelde scampi's
1 dl droge witte wijn
1/8 theelepel droge oregano
1/2 eetlepel gehakt bieslook
250 gr spinazienoedels
peper, zout

Verhit voor de roomsaus in een sauspan 3 eetlepels boter.
Voeg 3 eetlepels bloem toe en roer 2 minuten.
Voeg 1 theelepel zout, 4 dl melk of lichte room en de helft van de peper toe; breng de saus aan de kook en laat haar dik worden.
Leg een deksel op de pan en houd de saus apart.

Sauteer de knoflook en de sjalotten in 3 eetlepels boter.
Voeg de scampi's toe en sauteer tot ze roze zijn (3-5 minuten).
Haal de scampi's eruit en houd ze apart.
Voeg de wijn, oregano, zout, bieslook en peper toe en laat dit tot 1/3 inkoken.

Voeg dan de roomsaus toe en meng goed.
Voeg de scampi's toe en warm alles goed door.
Kook de noedels en laat ze uitlekken.
Doe ze in borden over en giet er het scampimengsel over.

Lasagne met zeevruchtjes

(10 personen)

20 lasagnevellen
2 kg mosselen
2 takjes selderij
2 grote uien
2 teentjes knoflook
peper, zout, nootmuskaat
1 dl witte wijn
250 gr tomatenpuree
1 eetlepel oregano
maïzena
200 gr garnalen
250 gr kabeljauwfilet
boter
80 gr bloem
71/2 dl melk
250 gr gemalen Emmenthaler
50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Breng lichtgezouten water aan de kook en laat de lasagnevellen er één voor één in glijden (vermijd dat de lasagnevellen aan elkaar gaan kleven; kook de vellen daarom liefst in 2-3 keer).
Neem de beetgare vellen na 8-10 minuten uit het vocht en verfris ze in een koudwaterbad.
Maak de mosselen schoon.
Snijd de takjes selderij in dunne plakjes, snipper 1 ui en plet de knoflookteentjes.
Doe dit alles samen met de mosselen, de witte wijn en peper en zout in een pan en zet die met deksel op hoog vuur tot de mosselen open gaan.
Haal de mosselen uit de schelp en zeef het vocht.

Snipper de andere ui fijn en fruit hem in een klontje boter.
Roer er de tomatenpuree door en laat even zweten.
Voeg er de oregano bij en giet het mosselkookvocht erover.
Laat even sudderen en bind lichtjes met wat in water opgeloste maïzena.
Snijd de kabeljauwfilet en stukjes, voeg die, samen met de mosselen en de garnalen, bij de saus en laat 1 minuut sudderen.
Smelt 50 gr boter en roer er de bloem door.
Giet de melk erbij en breng die al roerend aan de kook.
Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
Neem de pan van het vuur en smelt er 200 gr Emmenthaler en de Parmezaanse kaas door.
Vet een vuurvaste schotel in met boter en schik er een laag lasagnevellen in.
Schep er een laag zeevruchtensaus over en bedek opnieuw met lasagnevellen.
Leg er daarna een laag kaassaus en weer lasagnevellen op.
Bouw in dezelfde volgorde de lasagne op tot de bovenste laag uit kaassaus bestaat.
Bestrooi met de resterende Emmenthaler.
Verwarm de oven voor op 200°C en laat de lasagne 25 minuten bakken. Geef er stokbrood bij.

Forel in tomatensaus

4 forellen van ± 200 gr per stuk
zout, peper
500 gr tomaten
3 eetlepels olijfolie
1 fijngehakt teentje knoflook
2 eetlepels fijngehakte peterselie
citroensap

Maak de forellen schoon onder stromend water en strooi wat zout op de vissen.
Dompel de tomaten afwisselend in kokend en koud water en verwijder schillen en zaad; snijd de tomaten in kleine stukken.
Maak de olie warm, hak de knoflook fijn en fruit die even in de olie.
Voeg de tomaat toe met wat peper en zout.
Bak de tomaten gaar en zacht tot een dikke saus.
Leg de forellen in de saus en laat ze daarin gaar worden in ongeveer 15 minuten;

draai de vissen voorzichtig om en strooi er peterselie over.
Proef de saus, voeg citroensap, peper en zout naar smaak toe.
Leg de forellen op een warme schotel, giet de tomatensaus over de vissen en dien het gerecht meteen op.
Presenteer hierbij bijvoorbeeld droog gekookte rijst.

Rog met rode peperolie en mergpompoen-spaghetti

6 roggevleugels van 180-240 gr elk
400 gr rode paprika's
4-6 mergpompoenen (=courgettes)
2 dl olijfolie
100 gr versnipperde ui
2 teentjes knoflook
2 dl witte wijn
400 gr tomaten
boter
1 takje basilicum, in fijne reepjes
cayennepeper, peper, zout, nootmuskaat

Breng een pan water aan de kook.
Vraag aan uw vishandelaar, de roggevleugels te fileren, sla ze lichtjes plat (bijv. met de platte kant
van een groot mes) en snijd de overtollige oneffenheden weg, zodat u een mooie vorm krijgt.
Schil de paprika's, snijd ze in vieren, kook ze in kokend gezouten water gaar en mix ze daarna tot een fijne mousse.
Emondeer de tomaten (=onderdompelen in kokend water, verfrissen onder koud stromend water en dan het velletje verwijderen).
Snijd ze in vieren, verwijder de zaadjes en snijd ze in kleine dobbelsteentjes.
Snijd het groen van de mergpompoen over de hele lengte in fijne lange plakjes en snijd deze dan in fijne reepjes (zoals spaghetti). Let erop dat u alleen het groen gebruikt; het witte vruchtvlees en de kern worden
niet gebruikt.
Verwarm de olijfolie in een pan en stoof de ui en de knoflook.
Giet de wijn erbij en laat die een beetje inkoken.
Voeg de tomaten en de paprikamousse toe en laat nog even inkoken.

Doe er de basilicum bij en breng op smaak met cayennepeper en zout.
Kook de mergpompoen-spaghetti in een klontje warme boter, maar zorg ervoor dat ze niet te gaar worden.
Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
Bak de roggevleugeltjes aan beide kanten á la minute (zeer kort) gaar.
Schep wat saus op het bord en leg de vis er in het midden op.
Draai de mergpompoen met een vork als spaghetti op en leg hem rond de vis.

Tong met artisjokken

8-10 kleine artisjokken
het sap van 1/2 citroen
1 teentje knoflook
8 eetlepels olijfolie
zout, peper
2 bosjes gladde peterselie
1 kg zeetongfilets
bloem

Verwijder de steeltjes en de buitenste bladeren van de artisjokken.
Snijd de puntjes van de bladeren tot op 2 cm.
Leg de artisjokken onmiddellijk in water met citroen en snijd ze in dunne plakken.
Stamp het teentje knoflook fijn.
Verhit 2 eetlepels olie en stoof de knoflook daarin aan; haal de knoflook dan uit de pan.
Dep de plakjes artisjok droog en bak ze 10 minuten op een laag vuur in de olie.
Kruid met peper en zout.
Hak de peterselie, voeg die toe en laat even mee stoven.
Snijd de zeetongfilets schuin doormidden, bestrooi ze met peper en zout en haal ze door de bloem.
Schud de overtollige bloem eraf.
Bak de vis met kleine porties tegelijk in 3-4 minuten in de rest van de olie gaar; keer ze daarbij eenmaal om.
Houd de vis warm.
Giet de olie uit de pan.
Warm de artisjokken nog even op en serveer ze bij de vis.

Pesce alla Genovese

Halveer 4 scholfilets en wijf ze met zout en peper in.
Bestrijk de vis op de velkant met pesto, rol ze met de velkant naar binnen op en zet ze met een houten prikker vast.
Leg de rolletjes op het bovenste gedeelte van een stoompan en stoom de vis in ± 8 minuten boven kokend water gaar.

Scholfilet alla Putaniesca

3 teentjes knoflook
1 rood pepertje
1 blikje ansjovisfilets op olie
4 eetlepels olijfolie
1 blik tomaatstukjes
4 eetlepels kappertjes
100 gr zwarte olijven zonder pit
1 eetlepel gedroogde oregano
600 gr scholfilet
4 eetlepels bloem
4 eetlepels fijngehakte peterselie

Pel en snipper de knoflook.
Snijd de steelaanzet en de zaadjes uit het pepertje en hak het vruchtvlees fijn.
Hak de uitgelekte ansjovis fijn.
Verwarm 1 eetlepel olijfolie en fruit de knoflook met de peper en de ansjovis 1 minuut.
Voeg de tomaatstukjes, kappertjes, olijven en oregano toe, breng het geheel aan de kook en laat de saus 10 minuten zachtjes koken.
Halveer de scholfilets in de lengte, wentel ze door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.
Verhit in een koekenpan de rest van de olie en bak de filets in ± 6 minuten goudbruin.
Keer ze halverwege de baktijd.
Bestrooi de scholfilets met de peterselie en serveer ze met de saus en groene

tagliatelle.

Variatie: Vervang de scholfilet door tongfilet.

Zalm met groene saus en rucola

1 grote teen knoflook
4 takjes peterselie
enkele takjes verse basilicum
1/2 eetlepel kappertjes
2 anjovisfilets in olie (blikje, Deep Blue)
3 eetlepels olijfolie
zout, peper
2 zalmmoten (á 200 gr)
30 gr rucola

Pel de knoflook.
Snijd de peterselie, de blaadjes van de basilicum, de ansjovis en de knoflook klein.
Voeg de kappertjes toe en maal alles tot een grove puree.
Meng er 2 eetlepels olie door en breng de salsa op smaak met peper.
Halveer de zalmfilets en bestrooi ze met zout en peper.
Verhit in een pan (met anti-aanbaklaag) de rest van de olie en bak de zalmfilets in ± 6 minuten gaar; keer ze halverwege.
Verdeel de rucola en de salsa over 4 borden en leg de zalmfilets ernaast.
Serveer met tagliatelle en tomatensla.

Gebakken makreel met rozemarijn

(Sgomberi con rosmarino)

2 makrelen
3 teentjes knoflook
5 eetlepels olijfolie
zout, zwarte peper

1 theelepel rozemarijn
2 theelepels citroensap
1 citroen in vieren

Verhit de olie in een koekenpan en bak de knoflookteentjes even mee.
Doe de moten makreel in de pan, bestrooi ze met wat rozemarijn en bak de makreel rondom bruin.
Breng de vis op smaak met zout en peper, giet het citroensap erover en stoof de vis in de gesloten pan 15-20 minuten. Serveer met de kwarten citroen.

Makreel uit Apulië

(Sgombro alla Pugliese)
(1 persoon)

1 verse makreel
1 grote tomaat in plakjes
2 geperste tenen knoflook
1/2 citroen in schijfjes
1 kleine ui in schijfjes
1 takje (verse) rozemarijn en/of tijm
rode wijn
olijfolie
versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 200°C.
Maak de vis schoon en leg hem in een ingevette ovenschaal.
Leg de groenten en de kruiden erbij en schenk er wijn en olijfolie over.
Bak de vis in 30-40 minuten in de oven gaar.
Ce vis is gaar als het vlees gemakkelijk van de ruggegraat loskomt.
Geef er stokbrood en een groene salade bij.

Ovenschotel van kabeljauw en aardappelen

(Naselli alla messinese)

700 gr kabeljauwfilet
500 gr aardappelen
4 eetlepels olijfolie
1 gesnipperde ui
2 geperste teentjes knoflook
11/2 dl witte wijn
zout, zwarte peper
500 gr ontvelde tomaten
200 gr zwarte olijven
1 eetlepels kappertjes
1 mespunt tijm
2 laurierblaadjes

Kook de aardappelen 10 minuten in licht gezouten water.
Giet ze af en snijd ze in plakken.
Verdeel de vis in stukken.
Verhit de olijfolie in een ovenvaste pan en fruit de ui 5 minuten.
Voeg de geperste knoflook, de tijm en de laurierblaadjes toe en fruit ze 1 minuut.
Voeg de stukken vis toe en bak ze 2 minuten.
Doe er de ontpitte tomaten en de wijn bij en breng het geheel op smaak met zout en peper.
Voeg de olijven, de kappertjes en de aardappelen toe.
Sluit de pan, zet hem in de oven en laat het gerecht op 275°C 30 minuten bakken.

Gemarineerde rode poon

(Triglie marinata)

2 ponen
1 teentje knoflook
1 eetlepels peterselie
2 laurierblaadjes
5 eetlepels olijfolie
2 theelepels citroensap
zout, zwarte peper
tijm

Maak de vis schoon, maar laat de kop en de staart eraan.
Vermeng de olijfolie met het citroensap, de knoflook, laurier, tijm, peterselie, zout en peper en marineer de vis 2 uur in dit mengsel.
Maak met een mes een paar inkervingen overdwars in de vis.
Laat de grill heet worden en grill de vis op een rooster met een braadslee eronder 10 minuten aan elke kant.
Bestrijk de poon regelmatig met de marinade.

Rode poon met tomatensaus

(Triglie alla Livornese)

12 kleine schoongemaakte rode ponen
4 eetlepels olijfolie
1 teen knflook in dunne plakjes
3 eetlepels grofgehakte peterselie
zout, peper
700 gr geschilde en ontpitte tomaten

Doe de olie in een steelpannetje, samen met de knoflook, de peterselie, een snuifje zout en peper en de tomaten en laat ± 10 minuten sudderen om de tomaten gaar te stoven.
Zet het vuur hoger om de saus in te koken en kook nog eens 10-15 minuten.
Voeg de rode ponen toe en kook deze 8-10 minuten, tot ze gaar zijn.
Geef er (verse) pasta bij.

Visschotel alla Napolitana

2 vleestomaten
2 teentjes knoflook
1 mozzarellakaasje
2 takjes basilicum
400 gr kabeljauwfilet
peper, zout
1 eetlepel olijfolie

8 ansjovisfilets

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Ontvel de tomaten door ze een paar tellen in kokend water te dompelen.
Verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in plakken.
Pel de knoflookteentjes en snijd ze in plakjes.
Snijd de mozzarella in plakjes en de basilicum in reepjes.
Leg de kabeljauw in een ingevette ovenschaal en bestrooi hem met wat peper en zout.
Druppel de helft van de olijfolie erover en leg de vis 5 minuten onder de hete grill.
Keer de vis om en verdeel er de tomaat, knoflook, mozzarella, basilicum en ansjovis over.
Zet de schaal terug onder de grill en laat de vis in ± 5 minuten gaar worden.
Serveer er strikjesmacaroni bij.

Variatie: Vervang de kabeljauwfilet door 4 tonijntournedos en grilleer de vis in ± 7 minuten aan beide kanten bruin.

Gevulde karper met venkelsaus

(2 personen)

1 panklare karper van ruim 1 kg
400 gr aardappelen
100 gr Parmaham
1 eetlepel venkelzaadjes
4 teentjes knoflook
2 takjes rozemarijn
3 ansjovisfilets
1 citroen
8 salieblaadjes
3 eetlepels olijfolie
3 eetlepels citroensap
zout

Verwarm de oven voor op 200°c.

Was de door uw vishandelaar schoongemaakte karper van binnen en van buiten zorgvuldig onder de koude kraan.
Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in vieren
Hak de ham, de venkelzaadjes, de rozemarijnnaaldjes van één takje en de ansjovisfilets fijn en vul de karper hiermee.
Leg de vis in een ovenvaste schaal en leg er plakjes citroen en het tweede takje rozemarijn op.
Schik de aardappelen rond de vis en bestrooi het geheel met de salieblaadjes.
Zet de schaal in de oven en laat het gerecht in 45 minuten gaar worden.
Meng de olie met het citroensap en besprenkel de vis hier van tijd tot tijd mee.
Bestrooi de karper en de aardappelen voor het serveren met zout.

Diverse

Kaasfondue van Italiaanse kaas

(2 personen(

1 teentje knoflook
3,75 dl droge witte wijn
250 gr geraspte Pardano-kaas
100 gr gorgonzola of andere blauwe kaas in kleine blokjes
1 eetlepel maïzena
2 eetlepels kirsch (kersenlikeur)
peper, nootmuskaat
1/2 in plakken gesneden stokbrood
1 bakje kerstomaatjes
1 blikje ansjovis, afgespoeld
1 dikke plak gekookte ham in blokjes
15 gr basilicum
10 soepstengels
50 gr mortadella in repen
1 gele paprika in reepjes
200 gr gekookte broccoliroosjes
een vuurvaste schaal

een réchaud

Wrijf een pan met dikke bodem met de knoflook in en breng er de wijn in aan de kook.
Voeg op laag vuur de kaas in gedeelten toe en laat die smelten.
Meng de maïzena en de kirsch, voeg dit aan de gesmolten kaas toe en laat nog 5 minuten zacht koken.
Breng op smaak met peper en nootmuskaat.
Doe de overige ingrediënten in schaaltjes.
Omwikkel aan tafel de tomaten met de ansjovis, de ham met de basilicum en de soepstengels met de mortadella.
Zet de fondue op het réchaud.
Serveer er groene salade bij.

Italiaanse kaasfondue

300 gr broccoli
1/2 bloemkool
1 blik ananasschijven (8 schijven)
600 gr Pardano aan één stuk
40 gr boter
40 gr bloem
4 dl volle melk
11/2 dl droge witte wijn
zout, peper
1/2 theelepel Italiaanse keukenkruiden
ciabattabrood of stokbrood

Was de broccoli en de bloemkool, maak ze schoon en verdeel ze in roosjes.
Laat de ananasschijven uitlekken en snijd ze in stukjes.
Rasp de kaas.
Laat in een pan de boter smelten, voeg de bloem toe, roer glad en laat dit mengsel ± 1 minuut zachtjes koken.
Voeg al roerend de melk toe en blijf roeren tot een gebonden saus ontstaat.
Roer de wijn erdoor, voeg de kaas toe en laat die al roerend smelten.
Breng de fondue op smaak met zout, peper en Italiaanse kruiden.
Zet de fondue aan tafel op een brander of andere warmtebron.

Prik afwisselend stukjes brood, groenten of ananas aan een fonduevork en doop die in de saus.

Liefhebbers van blauwschimmelkaas kunnen deze in niet te grote hoeveel heden (100 á 150 gr) door de fondue roeren.

Gnocchi alla Romana

1/2 liter melk
125 gr griesmeel
75 gr geraspte Parmezaanse kaas
zout, nootmuskaat
2 losgeklopte eidooiers
55 gr boter en wat vlokken om erop te leggen
50 gr belegen kaas

Breng de melk aan de kook en kook de griesmeel daarin op laag vuur al roerend in ± 5 minuten gaar.
Roer er van het vuur af de Parmezaanse kaas, zout, nootmuskaat, de eidooiers en 30 gr boter door.
Schep de massa op een stuk plasticfolie, vorm het tot een rol en laat die in de koelkast ± 1 uur opstijven.
Snijd de rol in 1 cm dikke plakken.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Schik de gnocchi dakpansgewijs in een ingevette ovenschaal.
Verdeel er de belegen kaas en de rest van de boter in vlokjes over en bak ze in de oven in ± 40 minuten goudbruin en gaar.

Canederli Tirolesi

(6 personen)

Deze deegballetjes worden in het Duitstalige gebied Alto Adige 'knödel' genoemd. Ze worden opgediend met gesmolten boter of geraspte kaas, of gebruikt als vulling voor kippen- of vleesbouillon.

Ze zijn nogal groot en bijzonder vullend; één of twee per persoon is voldoende.

3 eieren
1/4 liter melk
250 gr verkruimeld oud witbrood zonder korst
1 plak gerookte ham (± 120 gr) in dobbelsteentjes
1 eetlepel fijngehakte bieslook
2 eetlepels fijngehakte peterselie
zout, peper, snufje geraspte nootmuskaat
200-225 gr bloem
11/2 liter bouillon

Klop de eieren met de melk los.
Voeg de broodkruimels, de ham, het bieslook, de peterselie en wat zout, peper en nootmuskaat toe en roer alles goed door elkaar.
Blijf roeren en voeg bloem toe tot een zacht, maar toch goed samenhangend deeg ontstaat.
Kneed het deeg goed door en vorm het met natte handen tot balletjes, iets groter dan een ei.
Wentel de deegballetjes door wat bloem en pocheer ze ± 20 minuten in de hete bouillon.

Pesto

Basisrecept

2 eetlepels pijnboompitten
50 gr verse basilicum
1 eetlepel peterselie
1 geperst teentje knoflook
olijfolie
40 gr vers geraspte Parmezaanse kaas (of pecorino)
zout

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze afkoelen.
Pureer de pijnboompitten met de basilicum, peterselie, knoflook en 2 eetlepels olijfolie in de keukenmachine (of met een staafmixer) tot een glad mengsel.
Roer er de Parmezaanse kaas (of pecorino) door en verdun de pesto met nog enkele eetlepels olijfolie tot de gewenste dikte ontstaat.
Breng de pesto eventueel met zout op smaak.

Tip: Als u op de pesto een laagje (olijf)olie giet, blijft de saus ± 2 weken goed. Als u de pesto opnieuw gebruikt, giet u het laagje olie eraf; dek de pesto daarna opnieuw met een laagje olie af en bewaar hem in de koelkast.

Pesto

150 gr basilicumblaadjes
4 tenen knoflook
50 gr geraspte Pecorino (Italiaanse harde schapenkaas)
50 gr geraspte Parmezaanse kaas (Italiaanse harde koeienkaas)
± 2 dl olijfolie
50 gr pijnboompitten

Hak de knoflookteentjes fijn en wrijf ze met een paar druppels olijfolie met de basilicumblaadjes in een vijzel fijn.
Draai dan alles in de foodprocessor tot de pasta glad is, maar ook niet te fijn.

U kunt de basilicum ook vervangen door 350 gr in olijfolie bewaarde zongedroogde tomaten en dan alles in één keer in de blender doen.

Onder een laagje olijfolie en in een goed afgesloten pot blijft de pesto in de koelkast tamelijk lang goed.

Pesto van gedroogde tomaten

Vervang in het pesto-recept de basilicum door 100 gr gedroogde tomaten en pureer de tomaten samen met de pijnboompitten, peterselie en knoflook.

Pesto-vinaigrette

Vermeng 1 eetlepel balsamico-azijn of rode wijnazijn met zout, peper en 2 eetlepels pesto (kan ook met tomaten-pesto).
Voeg onder voortdurend roeren langzaam 2 eetlepels olijfolie toe.
Deze dressing kunt u extra smakelijk maken met 1 eetlepel verse kruiden, bijvoorbeeld basilicum, bieslook of kervel.

Pestosaus

11/2 dl olijfolie
35 gr pijnboompitten
70 gr vers geraspte Parmezaanse kaas
5 teentjes knoflook
bosje basilicum

Maal de basilicum fijn in een keukenmachine, doe er de pitten, kaas en knoflook bij en maal dit weer fijn.
Roer er, als het geheel fijn is, voorzichtig de olie bij.

Pesto Genovese

Het maken van pesto is erg eenvoudig als u een (staaf)mixer heeft. Doe alle ingrediënten, behalve de olie, in kom en voeg, as alles goed fijn is, in een dunne straal de olie toe.

3 koppen verse basilicumblaadjes
1/3 kop pijnboompitten of amandelen
50 gr gemalen Parmezaanse kaas
3 tenen knoflook
1/8 liter olijfolie
zout en zwarte peper naar smaak

Volg voor de bereiding de hierboven gegeven aansijzingen.

Pesto Provençale

1 kop verse peterselieblaadjes
2 eetlepels verse tijm
2 eetlepels verse rozemarijn
1 eetlepel verse oregano
1 bosui
50 gr pijnboompitten of amandelen
0,6 dl zonnebloemolie
zout en zwarte peper naar smaak

Zie boven.

Korianderpesto

1 kop verse koriander
1 kop verse peterselie
50 gr amandelen
1 kleine chilipeper of 1/2 theelepel cayennepeper

2 tenen knoflook
2 eetlepels citroensap
0,6 dl zonnebloemolie
zout en zwarte peper naar smaak

Zie boven.

Peterselie-dragonpesto

1 kop verse peterselie
1/2 kop verse dragon
2 eetlepels verse tijm
1/2 kop bieslook
50 gr pijnboompitten
100 gr gemalen Parmezaanse kaas
11/2 theelepel limoensap
0,6 dl zonnebloemolie
zout en zwarte peper naar smaak

Zie boven.

Tomaten-spinaziepesto

4-5 tenen knoflook
1/3 kop basilicumblaadjes
1/3 kop peterselie
500 gr verse spinazie
2-3 rijpe ontvelde tomaten
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
1/2 theelepe zout
50 gr pijnboompitten of walnoten
zwarte peper

Zie boven.

Pesto Alla Genovese

Wrijf 3 teentjes knoflook met wat (vers) basilicum, 100 gr geraspte Parmezaanse of Pecorinokaas en 1 eetlepel pijnboompitten in een vijzel of keukenmachine fijn.
Roer er druppelsgewijs olijfolie door tot een gladde massa is ontstaan.

Pestonade

(Olijven-basilicumpasta)
(1/4 liter)

150 gr ontpitte zwarte olijven
6 ansjovisfilets, uitgelekt
1 eetlepel kappertjes, uitgelekt
30 blaadjes basilicum
2 eetlepels pijnboompitten
1 theelepel mosterd
5-6 eetlepels olijfolie
zout, peper
(citroensap)

Voor de garnering:
zwarte olijven
geroosterde pijnboompitten

Pureer de olijven, ansjovis, kappertjes, basilicum, pijnboompitten en mosterd in een keukenmachine.
Voeg de olie in druppels toe tot een smeuïge pasta ontstaat.
Breng op smaak met zout, peper en eventueel citroensap.
Garneer met wat olijven en pijnboompitten.

Pestonade wordt traditioneel geserveerd op stokbrood.
Ook lekker: bleekselderij-stengels gevuld met pestonade.

Pizzaiolisaus

5 eetlepels olijfolie
3 sjalotjes
1 blik fijngehakte gepelde tomaten
1/2 rode paprika
enkele gedroogde rode chilipepertjes (naar smaak)
knoflook naar smaak
1 afgestreken eetlepel oregano
peper, zout

Hak de sjalotjes fijn en snijd de paprika in heel dunne, niet te lange reepjes.
Bak ze in de olijfolie zachtjes aan en pers er de knoflook in uit (laat die niet bruin worden).
Verkruimel de chilipepertjes en voeg ze samen met de oregano toe.
Zet het vuur iets hoger en laat de uitgelekte tomaten bakken tot een mooie saus ontstaat (voeg eventueel wat sap van de uitgelekte tomaten en peper en zout naar smaak toe).

Basilicummayonaise

15 gr verse basilicum
11/2 dl mayonaise
1 theelepel citroensap
(versgemalen) zwarte peper

Hak de basilicum heel fijn en schep het in een kommetje door de mayonaise.
Breng op smaak met citroensap en peper.
Serveer dit bijvoorbeeld bij gegrilde zalmfilet.

Salsa con aglio

Pureer 1/2 verse rode peper met 4 teentjes knoflook, 2 eidooiers en zout tot een

gladde pasta en voeg onder stevig roeren druppel voor druppel olijfolie toe.
Roer er voor de kleur 2 theelepels tomatenpuree door en breng met zout op smaak.
De knoflooksaus mag behoorlijk pittig zijn.
Eventueel kunt u de halve rode peper door 2 theelepels cayennepeper vervangen.

Salsa verde (groene saus)

60 ml versgeperst citroensap of wijnazijn (als u de saus bij vlees geeft)
1 klein fijngehakt teentje knflook
30 gr versgehakte gladde peterselie
2 eetlepels geraspte zoete witte ui of lente-ui
3 eetlepels kleine kappertjes, uitgelekt en afgespoeld
1 theelepel Dijon-mosterd
11/4 dl olijfolie
versgemalen zout en zwarte peper naar smaak

Meng het citroensap, de knoflook, de peterselie, de ui, de kappertjes en de mosterd in een kommetje.
Klop er met een vork beetje bij beetje de olie door en breng de saus op smaak met zout en peper.
Laat de saus bij kamertemperatuur 1-2 uur trekken.
U kunt deze saus maximaal 1 dag van tevoren maken en tot het gebruik bij kamertemperatuur laten staan.

Gremolata

Meng in een kommetje 3 gehakte tenen knoflook, 1/2 bosje gehakte peterselie en de geraspte schil van 1 citroen.
Lekker bij ossobuco.

Aardappelen, groenten en peulvruchten

Gatto

(Aardappelschotel)

750 gr goed geboende aardappelen
3 eieren
1 dl melk
70 gr boter
zout
70 gr kleingesneden salami
150 gr kleingesneden gerookte kaas
1 gekookt ei (gepeld)
aroma
peper
4 eetlepels fijngehakte peterselie
2-3 eetlepels geraspte kaas
2-3 eetlepels paneermeel

Kook de aardappelen gaar in zoveel water dat ze half onder staan.
Giet ze af, pel de aardappelen en maak ze fijn.
Splits de eieren, klop de eidooiers met de melk los.
Beboter de ovenschaal, klop de dooiers met melk en de helft van de resterende boter door de puree.
Klop de eiwitten zeer stijf met wat zout.
Roer een flinke lepel eiwit door de puree en spatel de puree met de salami en de kaas door het eiwit.
Voeg aan de puree naar smaak aroma, peper en zout toe en roer de peterselie door de puree.
Schuif het rooster even boven het midden in de oven en verwarm die voor (240°C, stand 6).
Schep de helft van de puree in de schaal, leg de plakjes ei op de puree en schep de rest van de puree in de schaal.
Roer de kaas en het paneermeel door elkaar, strooi het mengsel op de puree en verdeel daar de rest van de boter in stukjes
op.
Zet de schaal in de oven tot de puree door en door warm en mooi van kleur is.

Aardappelgnocchi

(6-8 personen)

625 gr kruimige aardappelen
1 losgeklopt ei
(nootmuskaat)
zout, peper
± 200 gr bloem
pesto

Kook de aardappelen in de schil gaar.
Schil ze heet en pureer ze.
Roer er het ei, eventueel een mespuntje nootmuskaat, zout, peper en de helft van de bloem door en voeg zoveel bloem toe tot een zachte, gladde en iets kleverige massa ontstaat.
Vorm hiervan rollen van doorsnede 2 cm dik en laat die afgedekt in de koelkast ± 1 uur opstijven.
Snijd de rollen in stukjes van 2 cm.
Duw elk stukje met uw duim zachtjes over de tanden van een vork, zodat de gnocchi aan de kant van de duim hol wordt en aan de kant van de vork bol en geribbeld.
Laat steeds een aantal gnocchi in ruim kokend water met zout glijden en pocheer ze tot ze boven komen drijven.
Leg de gnocchi op een warme schaal en dien ze op met pesto.

Gnocchi di patate, Bistecca alla Pizzaiola

(aardappelkoekjes uit de oven en biefstuk met pizzakruiden)

500 gr spinazie
500 gr bloemige aardappelen
2 eieren
50 gr cottage cheese
zout, peper, nootmuskaat
225 gr bloem

100 gr geraspte kaas
200 gr verse geitekaas of feta
4 eetlepels pestosaus
8 dunne entrecôtes van 60-75 gr per stuk
2-3 teentjes knoflook
1 blik tomaatstukjes
peterselie

Laat de gare spinazie uitlekken, druk ze uit en hak ze fijn.
Kook de aardappelen gaar, stamp ze tot een puree en wrijf die door een zeef.
Meng er de spinazie, de helft van de bloem, de eieren, de cottage cheese en wat zout, peper en nootmuskaat door.
Meng er in delen de rest van de bloem door tot een kneedbaar geheel.
Vorm dit tot een rol, snijd die in 1 cm dikke plakken en kook die per 5 tegelijk 3 minuten in gezouten water.
Schik ze dakpansgewijs in rijen in een ovenschaal.
Vermeng de verse kaas met de pestosaus en de helft van de geraspte kaas, lepel dit mengsel over de gnocchi, verdeel er de rest van de kaas over en bak ze bij 175°C 45 minuten.
Bak de entrecôtes in olijfolie aan beide kanten 1 minuut.
Knijp er de knoflook boven uit en strooi er zout en peper over.
Voeg de uitgelekte tomaatstukjes toe en laat nog 3 minuten stoven.
Serveer de peterselie erbij.

Patate con i Bomboloni

(Gebakken aardappelen met kerstomaatjes)

500 gr aardappelen in stukjes
250 gr uien in stukken
250 gr kerstomaatjes
zout, peper
4 eetlepels olijfolie
een ingevette braadslee of ovenschaal

Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng de aardappelen, uien en tomaatjes en leg het mengsel in de braadslee.

Bestrooi met zout en peper en schenk er de olie over.
Bak het gerecht in het midden van de oven ± 50 minuten onder af en toe omscheppen.

Aardappelgnocchi met gorgonzolasaus

(Gnocchi di patate al gorgonzola)

500 gr aardappelen
1 eidooier
120 gr bloem
1/2 theelepel zout
100 gr gorgonzola
1 dl melk
20 gr boter
1/2 dl slagroom
1 mespunt zwarte peper

Kook de aardappelen in de schil in ruim water.
Pel ze als ze nog warm zijn en knijp ze door een pureeknijper.
Doe de eidooier erbij en roer beetje bij beetje de bloem door de puree.
Stop met bloem toevoegen als het mengsel samenhangend wordt, maar nog steeds
kleverig is.
Rol met bebloemde handen 1 cm dikke slierten uit de puree en snijd deze in stukjes van 11/2 cm.
Breng 3 liter water aan de kook met 1 eetlepel zout en kook de gnocchi in kleine hoeveelheden tegelijk. Als ze boven komen drijven, zijn ze praktisch
gaar.
Haal ze met een schuimspaan uit het water.
Saus: Verwarm de melk op laag vuur met de gorgonzola en de boter, roer tot de kaas is gesmolten en laat 1 minuut koken.
Roer er van het vuur af de room door en breng op smaak met peper.
Serveer direct.

U kunt de gnocchi ook met een tomatensaus of met een pasta serveren.

Aardappelgnocci met tomatensaus

500 gr aardappelen)
zout
100 gr bloem
1 ei
1 ui
1 rode paprika
1 eetlepel olijfolie
50 gr ontbijtspek in blokjes
1/2 pak gezeefde tomatensaus (250 gr)
1 dl witte wijn
1 theelepel Italiaanse keukenkruiden
peper
25 gr geraspte Parmezaanse kaas

Schil de aardappelen en kook ze in weinig water met zout in ± 25 minuten gaar.
Giet ze af, stamp ze of wrijf ze door een zeef en laat ze iets uitdampen en afkoelen.
Roer de bloem en het ei door de gestampte aardappelen tot een stevig deeg ontstaat.
Vorm van het deeg een rolletje van 3 cm doorsnee en snijd er plakjes van 1 cm dik van.
Druk met een vork lichtjes een ruitjespatroon in ieder kussentje.
Leg de kussentjes tot het gebruik naast elkaar op aluminiumfolie.

Saus:
Pel en snipper de ui.
Maak de paprika schoon en snijd hem in stukjes.
Bak het spek enkele minuten zachtjes in de olie en bak de paprika en de ui enkele minuten mee.
Pers het teentje knoflook erboven uit.
Roer er de gezeefde tomaten, de wijn, de kruiden en peper door en laat de saus 15 minuten zachtjes sudderen.
Breng in een pan ruim water met wat zout aan de kook en kook de gnocci hierin tot ze boven komen drijven; dan zijn ze gaar.
Laat ze even in een vergiet uitlekken.
Verdeel ze over 4 borden, schenk er de saus over en strooi er Parmezaanse kaas

over.
Lekker met een frisse salade.

Gegratineerde aardappelen in witte wijn

1,2 kg vastkokende aardappelen
1/2 citroen
1/2 theelepel oregano (vers of gedroogd)
1 dl halfdroge witte wijn
2 dl groentebouillon (van tablet)
2 eetlepels olijfolie
5 vleestomaten (of een blik gepelde tomaten van 850 ml)
2 eetlepels geraspte pecorino
100 gr gerookt spek
versgemalen peper, zout

Schil de aardappelen en snijd ze in grote stukken.
Spoel de citroen onder heet water en snijd hem in stukken.
Meng de aardappelen met de citroen, kruid met peper, zout en oregano en doe het geheel in een vuurvaste schaal.
Overgiet met de witte wijn en de groentebouillon en besprenkel met olijfolie.
Dek de schaal af en bak het gerecht 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.
Snijd de tomaten in schijfjes (of laat de bliktomaten uitlekken).
Meng ze door de aardappelen en breng op smaak.
Werk af met de pecorino en het spek en bak onafgedekt nog eens 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

Pecorino is de algemene aanduiding van kaas die uit schapenmelk is bereid, maar de Toscaanse variëteit is veruit de populairste. Verse pecorino heet marzolino en is zacht van smaak. Vaak ligt de kaas te rijpen onder een laagje as, hij krijgt dan een pittiger smaakje.

Italiaanse groentetaartjes

(10 stuks)

250 gr bloem
125 gr boter
zout
250 gr courgette in blokjes
1 paprika in stukjes
300 gr broccoli in roosjes
300 gr venkel in blokjes
200 gr groene asperges in stukjes
250 gr champignons in plakjes
4 eieren
3 dl slagroom
150 gr Gorgonzola
2 theelepels gedroogde salie
zout, peper
100 gr zonnebloempitten
10 ingevette kleine quichevormpjes
een steunvulling

Vermeng de bloem en 1/2 theelepel zout en snijd de boter met 2 messen door de bloem.
Voeg 3 eetlepels ijskoud water toe, kneed het snel tot een deeg en laat dit afgedekt in de koelkast 30 minuten rusten.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken, rol die uit tot cirkels van 10 cm doorsnee en bekleed er de vormpjes mee.
Bak de taartbodems in de oven 15 minuten blind.
Blancheer de groenten 5 minuten in ruim kokend water en klop de eieren los met de room, kaas, salie, peper en zout.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Verdeel de groenten en de zonnebloempitten over de bodems, schenk er het eimengsel over en bak de taartjes in de oven in 15-20 minuten gaar en goudbruin.
Serveer ze warm.

Italiaanse kikkererwten

300 gr 24 uur geweekte kikkererwten
1 eetlepel olijfolie
1 middelgrote gehakte ui
2 uitgeperste teentjes knoflook
480 gr gehakte tomaten uit blik
1 blikje tomatenpuree
1 theelepel basilicum
1 theelepel dragon
1 dessertlepel kaneel
2 eetlepels peterselie
peper, zout

Spoel de kikkererwten en kook ze in ± 50 minuten gaar.
Sauteer de knoflook en de uien enkele minuten in de olie en voeg de tomaten en de tomatenpuree toe.
Breng aan de kook, zet het vuur laag en voeg de overige ingrediënten toe.
Laat sudderen tot de saus is ingedikt (± 10 minuten).
Serveer met aardappelpuree en groene groenten.

Toscaanse groenteschotel

(2 personen)

1 aubergine (± 200 gr) in dunne plakken
(zee)zout
150 gr tagliatelle
2 eetlepels olijfolie
2 ontvelde vleestomaten in parten
6 blaadjes verse salie
versgemalen peper

Bestrooi de aubergineplakken met zout en laat ze ± 20 minuten staan.
Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing en laat ze in een vergiet uitlekken.
Dep de aubergine met keukenpapier droog.
Verhit de olie in een wok en bak de aubergine in 2 porties lichtbruin.
Voeg de tomaat en de salie toe en roerbak ± 2 minuten.

Voeg de tagliatelle toe en roerbak nog ± 1 minuut tot alles goed warm is.
Breng op smaak met zout en peper.

Tip: als niet vegetarisch gerecht smaakt het ook lekker met kort gebakken rund- of lamsvlees.

Toscaanse groente-tagliatelle

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Kook 150 gr dubbelgepelde tuinbonen in ± 10 minuten gaar.
Schaaf 2 courgettes met schil in de lengte in dunne plakken en snijd de plakken in lange repen.
Kook de repen ± 1 minuut in ruim kokend water met zout en laat ze uitlekken.
Rooster vlak onder de grill 1 grote gele paprika rondom zwart en laat hem in een afgesloten plastic zak enkele minuten afkoelen.
Trek de schil eraf, verwijder de zaadjes en snijd de paprika in reepjes.
Kook 300 gr tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing.
Bak 1 fijngesneden sjalotje en 1 uitgeperst teentje knoflook ± 3 minuten zachtjes In 1 eetlepel olie.
Warm 3 ontvelde en ontpitte tomaten in stukjes, de courgette, de tuinbonen en de paprika kort mee.
Meng de pasta en de groenten en bestrooi met 2 eetlepels fijngehakte basilicum en versgemalen zwarte peper.

Mini-flan di verdure

(Mini groenteflan)

400 gr gemengde groenten in stukjes (wortel, sperziebonen, doperwten en knolselderij)
zout, peper
2 eieren
40 gr bloem
250 gr ricotta
1 eetlepel fijngesneden tijm

1/2 eetlepel fijngesneden marjolein
4 ingevette taartvormpjes met lage rand, doorsnee 8-10 cm

Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook de groenten ± 5 minuten in ruim kokend water met zout, spoel ze met koud water af en laat ze uitlekken.
Klop de eieren los met de bloem.
Voeg de ricotta, groenten, zout, peper, tijm en marjolein toe.
Schenk het mengsel in de vormpjes en bak de flans in het midden van de oven in 10-15 minuten gaar.

Aubergine-lasagne met pomodori

(4-6 personen)

frituurolie
5 aubergines, in de lengte in plakken van 4 mm
zout, peper
100 gr farina (grove Italiaanse bloem), delicatessenwinkels
20 Italiaanse tomaten (pomodori)
1 fijngesneden ui
3 geperste teentjes knoflook
4 eetlepels olijfolie
6 blaadjes salie
300 gr polenta (maïsmeel)
veel plakken jong belegen kaas
½ dl slagroom of crème fraîche
3 grof gesneden lente-uitjes
een diepe, ingevette ovenschaal

Verhit de frituurolie tot ± 180°C.
Bestrooi de plakken aubergine met zout en peper en haal ze door de farina.
Bak de aubergine in gedeelten in de hete olie in 1-2 minuten lichtbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi de aubergine dan nogmaals met zout en peper.
Pureer de tomaten in een keukenmachine of blender en wrijf ze door een grove zeef (de velletjes en zaadjes blijven achter).

Bak de ui en de knoflook ± 5 minuten in de olijfolie.
Voeg de gezeefde tomaten, salie, zout en peper toe en laat het mengsel op zacht vuur 1/3 deel inkoken.
Roer het maïsmeel door ht tomatenmengsel.
Verwarm de oven voor op 150°C.
Bekleed de vorm met plakken aubergine, strijk hierop een laagje polentamengsel en leg daarop weer plakken aubergine.
Herhaal dit tot er ongeveer 6 aubergine- en 6 polentalaagjes zijn.
Eindig met een laagje aubergine.
Leg de plakken kaas erop en bestrijk die met de slagroom.
Bak de lasagne in het midden van de oven ± 35 minuten en strooi er dan de lente-ui over.
Serveer de lasagne met tomatensaus.

Tomatensaus

Snijd 4 Italiaanse tomaten (pomodori) in zessen en laat ze samen met 1 dl witte wijn, 1 dl kippenbouillon, 20 gr verse fijngesneden kruiden (rozemarijn, tijm, salie, marjolein), zout, peper, 1/2 teentje geperste knoflook en 1/2 theelepel suiker op zacht vuur zonder deksel ± 15 minuten pruttelen.
Wrijf de saus door een grove zeef en roer er vlak voor het serveren 65 gr koude boter in klontjes door.

Melanzana Siciliana

2 aubergines
1 blik gepelde tomaatblokjes of 500 gr in plakjes gesneden gepelde tomaten
geraspte kaas en/of Parmezaanse kaas
knoflook
olijfolie
oregano
peper, zout

Snijd de aubergines in de lengte in dunne plakken van minder dan 1 cm.
Bestrooi ze met zout en laat ze op of onder een doek uitlekken.

Leg er een gewicht op.
Grilleer of bak de plakken met wat olijfolie.
Maak in een met wat olijfolie ingevette ovenschaal een 'lasagne' van de aubergine, de tomaten, de knoflook, de kaas en de oregano en strooi nog wat kaas over het gerecht.
Dek de schaal af en zet hem in de hete oven (200°C).
Schakel de oven na ongeveer een kwartier terug naar 150°C en laat het gerecht zo nog een halfuur staan.

Finocchi Gratinati (gegratineerde venkel)

1 kg venkelknollen
zout, peper
boter
2-3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
3 dl slagroom

Maak de venkelknollen schoon en verwijder de buitenste bladeren.
Snijd de venkelknollen in vieren en kook ze in een bodem water met zout tot ze zacht, maar niet slap zijn.
Beboter een ovenvaste schaal.
Laat de venkel goed uitlekken en doe de stukken in de beboterde schaal.
Bestrooi ze met wat zout, peper en de Parmezaanse kaas en giet er de slagroom over.
Bak het gerecht 15-20 minuten in een op 200°c voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin is.
Dien het direct op.

Natte polenta met cavolo nero

(6 personen)

Een alternatief voor stamppot boerenkool. Lekker met Gandaham (een soort Parmaham uit Gent).

Cavolo nero is Italiaanse voor zwarte kool, afkomstig uit de omgeving van Milaan. Het blad lijkt een beetje op dat van wilde spinazie. Alleen zijn de bladen van de cavolo meer langwerpig dan breed. Was ze en scheur de hoofdnerf eruit. Leg ze 5 minuten in kokend water en koel ze dan in koud water. Hak ze fijn, doe ze terug in de pan en klaar.
Deze kool blinkt uit door zijn milde zachte smaak.
De plant verdraagt vorst, tot -15°C. De bladeren gaan dan slap hangen. Maar als het gaat dooien, herstellen ze zich volledig.
Men kan tot ver in juni blijven snijden. Het jonge blad kan dan rauw, dungesneden als salade worden gegeten.
De even geblancheerde, kleingesneden en roergebakken kool is lekker bij wit vlees en gevogelte met gedroogde tomaten, sjalotten en knoflook en een beetje balsamicoazijn erover.
Hij smaakt goed op bruschetta, in soep en met een natte polenta.
Heel in de verte lijkt de kool wat smaak betreft iets op onze boerenkool. Door de polenta te combineren met wat geraspte Parmezaanse kaas, krijgt u een heerlijk gerecht.
Door natte polenta kunt u trouwens alle andere groenten verwerken, bijvoorbeeld heel fijngesneden rauwe rode trevisosla of fijngesneden rucola. Maar gare boerenkool zou ook kunnen.
Snijd, om hele bladeren van de spitskool te halen, eerst het kontje eraf en rol ze dan voorzichtig af.

750 gr cavolo nero (eventueel te vervangen door gare boerenkool, rauwe rucola of rode sla (treviso of batavia)
125 gr (geen snelkokende) polenta
zeezout, peper
4 hele, geschilde tenen knoflook
11/2 liter kippen- of groentebouillon
75 gr ongezouten boter
100 gr geraspte Parmezaanse kaas

Breng de bouillon aan de kook.
Giet, onder voortdurend kloppen met een garde, de polenta in de kokende bouillon en breng opnieuw aan de kook. De polenta gaat nu als een vulkaan bubbelen.
Zet het vuur laag en blijf met een houten lepel 30-40 minuten roeren (zo nu en dan een paar minuten pauze kan geen kwaad) tot de maïsbrij gaar is en van de pan loskomt.

Was de koolbladeren en scheur ze van de nerf.
Breng een pan water en wat zout aan de kook en blancheer de kool en de knoflook 5 minuten.
Laat in ijswater afkoelen en laat daarna uitlekken.
Knijp er tussen 2 borden het extra water uit.
Hak de groente fijn en breng op smaak met peper en zout.
Roer, als de polenta gaar is, de boter, de kaas en de kool erdoor.
Voeg eventueel nog een scheut melk, room of bouillon toe als de polenta te droog is geworden.

Cavoletti di Bruxelles
(spruitjes in bouillon)

Snijd een stuk buikzwoerd in dobbelsteentjes en doe die in een ovenschaal.
Leg daar 500 gr schoongemaakte spruitjesop.
Leg over de spruitjes dungesneden plakjes spek.
Maak een 'vette' vleesbouillon en giet die in de ovenschaal, zodat de spruiten geheel onder komen te staan.
Zet de schotel in de oven en laat de spruiten in ± 45 minuten in de bouillon gaar stoven.
Voeg, als het bouillonvocht is verdampt, opnieuw bouillon toe.

Gefrituurde Cavoletti di Bruxelles

Kook in 10 minuten in kokend water 500 gr spruitjes gaar.
Laat ze goed uitlekken en afkoelen.
Meng wat meel met water door elkaar en voeg Parmezaanse kaas toe.
Splits 2 eieren.
Klop de eidooiers los en meng ze door het beslag.
Klop de eiwitten stijf en schep ook die door het beslagmengsel.
Haal de spruitjes één voor één door het beslag en frituur ze in een paar minuten goudbruin.

Cavolo alla romana

500 gr spruitjes
6 ansjovisfilets
50 gr boter
3 eetlepels Parmezaanse kaas

Stoof de goed schoongemaakte spruitjes met het aanhangende water 8 minuten in de boter.
Schud ze enkele malen om, maar roer niet om de spruitjes mooi heel te houden.
Vermeng de spruitjes daarna met de gehakte ansjovisfilets en de Parmezaanse kaas en dien ze op met rijst of deegwaren.

Siciliaanse caponata

(6 personen)

4 aubergines in stukjes
1 dl olijfolie
3 stengels bleekselderij in stukjes
1 fijngesneden ui
1/2 blik tomaatblokjes (1 blik = 400 gr)
zout, peper
1/2 dl azijn
1 eetlepel suiker
2 eetlepels kappertjes
50 gr ontpitte groene olijven
basilicum

Bak de aubergines ± 5 minuten in de olie en bak de bleekselderij 5 minuten mee.
Schep de aubergine en de selderij uit de pan.
Bak de ui in de achtergebleven olie 5 minuten.
Voeg de tomaatblokjes, zout, peper, azijn, suiker, kappertjes, olijven, aubergine en selderij toe en laat alles, onder regelmatig roeren, nog ± 20 minuten stoven.
Laat de caponata afkoelen en garneer voor het serveren met basilicum.

Italiaanse bonenschotel met hazelnoten

150 gr sperziebonen
150 gr snijbonen
zout
1 potje witte bonen (± 360 gr)
150 gr mascarpone
1 ei
2 theelepels oregano
3 eetlepels geraspte oude kaas
versgemalen peper
50 gr blanke hazelnoten
3 takjes peterselie

De sperziebonen in stukjes van ± 2 cm breken.
De snijbonen in ruiten snijden.
In een pan met weinig water en zout de sperzie- en snijbonen
± 10 minuten koken.
De oven voorverwarmen op 200°C.
De witte bonen afspoelen.
De mascarpone losroeren met het ei, de oregano, oude kaas, zout en peper.
De noten grof hakken.
De peterselie fijnknippen.
De bonen afgieten.
De witte bonen en het mascarponemengsel erdoor scheppen.
Dit in een ovenschaal doen.
De hazelnoten erover strooien.
In het midden van de oven de schotel in ± 15 minuten warm maken en lichtbruin laten kleuren.
De peterselie erover strooien.
Lekker met stokbrood en komkommer.

Italiaanse bonenpasta

500 gr snijbonen
150 gr schouderham in iets dikkere plakken
6 gedroogde tomaten in olie
75 gr zwarte olijven zonder pit
zout

2 eetlepels olijfolie
4 eetlepels pesto
peper
50 gr grof geraspte Parmezaanse kaas

Haal de snijbonen af en snijd ze in een snijbonenmolen in dunne reepjes.
Snijd de ham en de tomaten in reepjes en de olijven in vieren.
Kook de snijbonen in weinig water met zout in 7 minuten beetgaar.
Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan.
Schep de pesto, de tomaten en de olijven erdoor en verwarm deze al omscheppend op een laag vuur.
Voeg de ham toe en schep alles even om.
Schep het mengsel over de snijbonen.
Bestrooi het gerecht royaal met peper en Parmezaanse kaas.
Serveer er tagliatelle bij.

Toscaanse witte bonenschotel

300 gr gedroogde witte bonen
2 vleesbouillontabletten
2 rode uien
4 tomaten
3 takjes salie
150 gr salami aan een stukje
4 eetlepels olijfolie
100 gr spekreepjes
zout, (versgemalen) peper
een ovenschaal met deksel, inhoud ± 21/2 liter

Week de witte bonen ± 8 uur in een kom met ruim koud water.
Breng in een pan 1 liter water aan de kook en los de bouillontabletten erin op.
Pel de uien en snijd ze in 8 partjes.
Kruis de tomaten in, dompel ze in kokend water, spoel ze onder koud water af, ontvel ze, snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes.
Snijd de salieblaadjes in grove stukken en de salami in reepjes.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Laat de witte bonen in een vergiet uitlekken.

Schep de witte bonen met de olie, de salami, de spekreepjes, de ui, de salie en de tomaat in de ovenschaal door elkaar en schenk de bouillon erover.
Schuif de schaal afgedekt in de oven en laat de witte bonen in ± 2 uur gaar worden.
Verwijder het deksel halverwege de stooftijd.
Schep de bonen regelmatig door.
Breng op smaak met zout en peper en serveer met ciabatta en een frisse salade.

Goulash di fagioli (witte bonengoulash)

(4-6 personen)

450 gr gedroogde witte bonen, 8 uur geweekt
2 liter water
het bot van een ham
1 fijngehakte wortel
1 gesnipperde ui
2 gesnipperde tenen knoflook
1 takje verse tijm
1 blaadje laurier
1 takje peterselie
zout
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel milde paprikapoeder
1/2 theelepel hete paprikapoeder
2 eetlepels gehakte bladpeterselie
2 eetlepels witte wijnazijn
11/2 dl zure room
versgehakte bieslook voor de garnering

Spoel de geweekte bonen met veel water af en doe ze daarna met het water in een zeer grote pan.
Breng de bonen aan de kook en laat ze 10 minuten flink doorkoken.
Leg dan het hambot bij de bonen in de pan, samen met de wortel, de helft van de ui, 1 teen knoflook, de tijm, de laurier en de peterselie.
Doe een deksel op de pan en laat het geheel op matig vuur 11/2-2 uur sudderen tot de bonen gaar zijn.

Breng het geheel halverwege de kooktijd op smaak met zout.
Verwijder, als de bonen echt gaar zijn, het bot, de laurier en de tijm.
Schraap al het vlees van het bot, als dat er nog niet is afgevallen en voeg dit aan de pan toe.
Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de overgebleven ui en de knoflook hierin ± 5 minuten op matig vuur tot ze glazig zijn.
Voeg dan de beide paprikapoeders toe en sauteer dit nog eens 2 minuten.
Roer dit mengsel, samen met de peterselie en de wijn, door het bonenmengsel en laat het geheel 10 minuten pruttelen.
Maak het zo nodig op smaak af met zout en nog wat paprika.
Schep het gerecht in kommen, schep er wat zure room op en bestrooi deze met de gehakte bieslook.

Gesmoorde tuinbonen 'Italienne'

3-4 kg tuinbonen
1 eetlepel boter
1 fijngesneden ui
1 eetlepel fijngesneden salieblaadjes
4 eetlepels tomatenpuree
peper

Fruit de ui in de boter goudbruin en voeg de salieblaadjes toe.
Doe er de gedopte tuinbonen met een bodempje water en de tomatenpuree bij en laat de groente onder af en toe roeren in 10-20 minuten gaar worden. Breng het geheel op smaak met versgemalen peper.

Linzenschotel met pittige worstjes

300 gr linzen
2 liter groentebouillon (van tablet)
1 gehalveerde wortel
1 gehalveerde ui
1 laurierblad
2 eetlepels boter

3 wortelen in kleine blokjes
1 ui in kleine stukjes
2 stengels bleekselderij in kleine stukjes
1 theelepel tijm
1 theelepel marjolein
olijfolie
10 pittig gekruide saucijsjes

Kook de linzen in de bouillon met de wortel, de ui en de laurier in 45 minuten gaar.
Bak intussen de kleingesneden groenten met de tijm en marjolein in de boter in 20 minuten zachtjes gaar.
Verhit de olie, bak de saucijsjes bruin en laat ze op laag vuur met het deksel op de pan in 10-15 minuten gaar worden.
Vermeng de linzen met de groenten en serveer ze met de worstjes.

Linzen met Italaanse worst

(6 personen)

3 stengels bleekselderij
100 gr wortel
1 ui
6 teentjes knoflook
1 groene Spaanse peper
300 gr linzen
1 laurierblaadje
1 takje salie
1 blik gepelde tomaten
4 eetlepels olijfolie
12 kleine Italiaanse varkensworstjes (salcisse, totaal ± 800 gr)

Maak de bleekselderij schoon, was ze en snijd 2 stengels in blokjes.
Schrap de wortels, was ze en snijd ze eveneens in blokjes.
Hak de ui en 4 knoflookteentjes fijn.
Snijd het pepertje in de lengte door, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees zeer fijn.

Spoel de linzen in een zeef af en laat ze uitlekken.
Doe al deze ingrediënten samen met het laurierblaadje en de salie in een grote pan, voeg 3/4 liter water toe, breng het aan de kook en laat de linzen 45 minuten koken.
Snijd de rest van de knoflook en de bleekselderijstengel zeer fijn.
Laat de tomaten uitlekken en pureer ze.
Verhit de olie in een pan en braad de worstjes hierin rondom aan.
Bak de bleekselderij en de knoflook korte tijd mee.
Voeg de tomaten toe en laat het geheel op laag vuur 10 minuten stoven.
Voeg de linzen en een deel van het kookvocht toe en laat alles nog 10 minuten koken.
Maak op smaak af met zout en peper.

Als u dit typisch Italiaanse gerecht met knoflookbrood en een salade servert, heeft u een volledige maaltijd.

Geroosterde aubergine met pesto

1 aubergine
2 eetlepels (olijf)olie
2 eetlepels pesto
8 satéstokjes

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Laat de satéstokjes ± 10 minuten in ruim koud water weken.
Was intussen de aubergine, maak hem schoon en snijd hem in blokjes van ± 4 cm.
Steek de auberginebloklokjes aan de satéstokjes en bestrijk ze met olie.
Rooster de spiesjes ± 5 minuten ± 10 cm onder de hete grill en bestrijk ze met pesto.

Zucchine ripiene

(Gevulde courgettes)

2 grote courgettes
zout, peper
1 gesnipperde ui
3 eetlepels boter
150 gr gekookte ham
100 gr grof geraspte Parmezaanse kaas
1 losgeklopt ei
3 eetlepels paneermeel
3/4 dl vleesbouillon (van tablet)

Snijd de uiteinden van de courgette en snijd de courgettes in vieren.
Kook ze in kokend water met zout ± 8 minuten laat ze uitlekken.
Schep er een deel van het vruchtvlees uit, zodat een bakje ontstaat.
Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal in.
Verhit 11/2 eetlepel boter en bak de ui ± 10 minuten.
Schep de ui met de ham, de kaas, het ei, het paneermeel, zout en peper door elkaar, vul de courgettebakjes met dit mengsel en zet ze in de ovenschaal.
Verdeel er de rest van de boter over en schenk de bouillon erover.
Bak de courgettes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar; overgiet ze af en toe met bouillon.

Zoetzure aubergines

(Caponata)

1 aubergine
1 stengel bleekselderij
1 eetlepels kappertjes
10 gr pijnboompitten
50 gr olijven
1 ui in ringen
1 eetlepels suiker
2 eetlepels tomatenpuree
30 gr rozijnen
2 eetlepels peterselie
1 mespunt zout, zwarte peper
4 eetlepels olijfolie

2 eetlepels azijn

Bestrooi de plakken aubergine met zout en laat ze uitlekken.
Verhit 3 eetlepels olie en bak de aubergineplakken op hoog vuur bruin.
Blancheer de bleekselderij 2 minuten in water met wat zout en laat ze uitlekken.
Fruit de uiringen in de resterende eetlepel olie goudgeel.
Voeg de tomatenpuree en de suiker toe en laat op laag vuur 2 minuten fruiten.
Voeg de azijn, de gewelde rozijnen, de selderij en de aubergine toe en laat 5 minuten stoven.
Doe er de kappertjes, de peterselie, de olijven en de pijnboompitten bij en breng op smaak met zout en peper.
Voeg eventueel nog wat azijn of suiker toe.
Serveer op kamertemperatuur.

Champignons uit de oven

(Funghi arrosto)

500 gr champignons
1 teentje knoflook
zout, zwarte peper
2 eetlepels peterselie
2 eetlepels olijfolie

Vet een vuurvaste schaal in met olijfolie.
Snijd de champignons in plakjes, doe ze in de schaal, bestrooi met zout, peper, peterselie en de geperste knoflook en besprenkel met de rest van de olie.
Bak de champignons 20-30 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven.

Gegratineerde groene asperges

1 kg groene asperges
5 eetlepels Parmezaanse kaas
zout
50 gr boter

Verwijder de houtige uiteinden van de asperges en schil ze, als ze erg vezelig zijn, vanaf de onderkant.
Kook de asperges 15 minuten in water met zout en laat ze uitlekken.
Vet een ovenschaal in met boter, leg een laag asperges in de schaal, bestrooi ze met wat zout en geraspte kaas en leg hierop weer een laag asperges.
Bestrooi ook deze laag met kaas en zout.
Leg er de rest van de boter in vlokjes op en gratineer de asperges 15 minuten in een oven 220°C.

Spinaziegnocchi I

(Gnocchi Verdi)

500 gr diepvriesspinazie
50 gr boter
150 gr ricotta
30 gr tarwebloem
2 eieren
6 eetlepels Parmezaanse kaas
zout, zwarte peper, nootmuskaat

Verhit 25 gr boter op laag vuur, voeg de spinazie toe en verhit die al roerend tot het vocht is verdampt.
Doe de ricotta erbij en laat nog 2 minuten verder koken.
Voeg, van het vuur af, 50 gr geraspte kaas, de bloem en de eieren toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Breng in een grote pan 6 liter water en 1 eetlepel zout aan de kook.
Vorm met bebloemde handen van het spinaziemengsel kleine balletjes van 2 cm doorsnee en laat de balletjes 5 minuten in het gezouten water zachtjes koken.
Haal ze er met een schuimspaan uit en laat ze uitlekken.
Smeer een vuurvaste schaal in met boter, leg de balletjes erin en strooi de resterende 50 gr kaas erover.
Verdeel er de rest van de boter in vlokjes over en zet de schotel 30 minuten in een oven van 220°C tot de kaas is gesmolten.

Spinaziegnocchi II

250 gr ricotta
2 sneden oud wit casinobrood
1/8 liter melk
700 gr jonge spinazie
50 gr versgeraspte pecorino (schapenkaas)
50 gr versgeraspte Parmezaanse kaas
125 gr bloem
2 eieren
zout, versgemalen zwarte peper, nootmuskaat
3 liter water
1 eetlepel zout

Laat de ricotta in een zeef goed uitlekken.
Snijd de korstjes van het brood en besprenkel het met de melk.
Zoek de spinazie uit, snijd de harde stelen eraf, sas de spinazie en doe ze met aanhangend water in een pan.
Laat de groente op hoog vuur in 2 minuten slinken.
Laat de spinazie dan goed uitlekken en hak hem grof.
Vermeng de pecorino en de Parmezaanse kaas.
Vermeng de helft van het kaasmengsel met de bloem, de eieren, het zout en de specerijen.
Kneed de uitgelekte ricotta, het uitgedrukte brood en de spinazie erdoor en laat het deeg afgedekt op een koele plaats 30 minuten rusten.
Breng in een brede pan het water met het zout aan de kook.
Vorm met natte handen balletjes van het deeg en laat ze in 7-8 minuten in het kokende water gaar worden.
Serveer de gnocchi op een voorverwarmde schaal, bestrooid met de rest van de kaas.
Geef er gesmolten boter bij.

Gnocchi met spinazie en ricotta

1 kg verse spinazie
desgewenst ± 2 eetlepels bloem

1 losgeklopt ei
250 gr verse ricotta
50 gr versgeraspte Parmezaanse kaas
1 mespunt versgeraspte nootmuskaat
met zout en peper gemengde bloem om de gnocchi in te wentelen
zout, peper

Verwijder de stelen van de spinazie en was de bladeren, maar droog ze niet.
Hak ze fijn en kook ze in een pan tot ze zijn geslonken en geen vocht meer te zien is.
Doe ze in een zeef en knijp er zoveel mogelijk vocht uit - dat is van het grootste belang.
Doe ze weer in de pan, voeg desgewenst de bloem toe en roer op laag vuur tot het geheel door en door droog is.
Haal de pan van het vuur en roer er het ei, de 2 soorten kaas, de nootmuskaat en zout en peper door.
Breek balletjes van het mengsel af, rol ze licht en gelijkmatig door de met zout en peper op smaak gebrachte bloem en maak er gnocchi van (neem een vork in uw ene hand en een stukje gnocchi in de andere en druk het met uw duim zachtjes tegen de holte van de vorktanden. Rol het dan met een snelle, neerwaartse beweging naar de punten van de vork, zodat de gnocchi aan de kant van uw duim hol worden en aan de andere kant van de vork bol en geribbeld).
Verwerk het hele mengsel op deze wijze en zet de gnocchi 1 uur in de koelkast.
Vul een grote koekenpan voor de helft met water, breng het zachtjes aan de kook en laat de gnocchi er in glijden (niet te veel tegelijk).
Pocheer ze tot ze boven komen drijven en schep ze met een schuimspaan in een warme schaal.
Pocheer de rest van de gnocchi op dezelfde manier.
Giet er gesmolten boter over, bestrooi ze met Parmezaanse kaas en dien ze warm op.

Gestoofde broccoli met rode wijn en ansjovis

(Brocoli stufati al vino)

500 gr broccoli

1 ui
5 ansjovisfilets, uitgelekt
4 eetlepels olijfolie
1 dl rode wijn
1 eetlepels kappertjes
zout, zwarte peper

Verdeel de broccoli in roosjes en de stengels in dunne plakjes.
Verhit de olijfolie en fruit de uiringen op zacht vuur 2 minuten.
Voeg de broccoli en de ansjovis toe.
Blus af met de wijn en laat het geheel in de gesloten pan 40 minuten zachtjes stoven.
Voeg dan de kappertjes toe en breng op smaak met zout en peper.

Gevulde uien

(Cipolle ripiene)

4 uien
3 ansjovisfilets, uitgelekt
1 teentje knoflook
2 eetlepels peterselie
50 gr zwarte olijven
het kruim van 1 sneetje brood
2 eetlepels olijfolie

Breng 2 liter water aan de kook en kook de uien 15 minuten.
Halveer ze, hol ze met een lepel uit en laat een wand van 1/2 cm dikte zitten.
Hak het binnenste van de ui fijn en vermeng dit met de geperste knoflook, de fijngehakte peterselie, de fijngehakte olijven, de gehakte ansjovis en het broodkruim en vul de uien met dit mengsel.
Vet een ovenvaste schaal in met olijfolie, doe de uien erin en giet de rest van de olijfolie erover.
Bak de uien 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Funghi trifolati

300 gr porcini, shi-itake of champignons
2 eetlepels boter
2-3 eetlepels olijfolie
2 fijngehakte teentjes knoflook
zout, peper
2-3 eetlepels fijngehakte peterselie

Spoel de paddestoelen af en snijd ze in dikke plakken.
Verhit de boter en de olie in een pan en voeg de knoflook en de paddestoelen toe.
Bestrooi ze met zout en peper naar smaak en laat ze, onder af en toe roeren, zachtjes fruiten tot de paddestoelen gaar zijn. Voeg, als het mengsel te droog lijkt, eventueel enkele eetlepels water toe.
Roer de peterselie erdoor en dien het gerecht warm als antipasto of als bijgerecht op.

In Noord-Italië wordt dit gerecht vaak met een plakje gegrilleerde polenta opgediend of als een saus bij tagliatelle.

Peperonata

20 gr boter
3 eetlepels olijfolie
3 gesnipperde uien
2 groene en 2 fode paprika's
500 gr tomaten
1 eetlepels wijnazijn
zout, peper

Verhit olie en de boter in een ruime pan en fruit de uien 10 minuten op laag vuur.
Voeg de paprika's toe en laat die in de gesloten pan 10 minuten stoven.
Ontvel en ontpit de tomaten en halveer ze.
Voeg de tomaten, azijn en peper toe en laat nog 10 minuten stoven.
Neem de deksel van de pan, laat de vloeistof inkoken en breng op smaak met zout.

Serveer de peperonata warm of koud.

Peperonata II

(Stoofschotel van gemengde groenten)

3 grote paprika's in repen
2 van elk courgettes, uien, wortelen en stengels bleekselderij in stukken
6 geschilde, ontpitte en gehakte rijpe tomaten
4-5 eetlepels olijfolie
2 eetlepels gehakte peterselie
1 eetlepel gehakte basilicum
zout, peper
1-2 dl water

Verhit de olijfolie in een braadpan, voeg de groenten en de kruiden toe en kruid alles met zout en peper.
Giet er het water bij en laat alles, met het deksel op de pan, op laag vuur in 15 minuten gaar worden.
Vul het kooknat van tijd tot tijd met wat water aan om aanbranden te voorkomen.

Spinazierolletjes

(6 personen)

2 gepelde en fijngesneden sjalotjes
2 gepeld en fijngesneden knoflookteentjes
3 eetlepels olijfolie
600 gr spinazie (diepvries)
2 eieren
375 gr ricotta
1 eetlepel paneermeel
100 gr geraspte Parmezaanse kaas
1 gespeld en fijngesneden ui

1 blik gepelde tomaten (850 gr)
tijm
11/2 eetlepel suiker
verse basilicum
nootmuskaat, witte peper, zout

Bak de sjalotjes en de knoflook in 2 eetlepels olijfolie glazig.
Voeg de spinazie toe en kruid met peper en zout.
Vermeng de losgeklopte eieren met de ricotta, het paneermeel, peper, zout en nootmuskaat en voeg de spinazie toe.
Maak rolletjes uit het spinazie-ricottamengsel en leg die in een ingevette, vuurvaste schaal.
Bestrooi de rolletjes met de geraspte Parmezaanse kaas en bak ze 25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.
Fruit de ui in de rest van de olijfolie.
Voeg de tomaten, tijm, peper, zout en suiker toe en kook 20 minuten op hoog vuur.
Overgiet de deegrolletjes met de saus en garneer met basilicum.

Funghi misti in umido

(wilde paddestoelen)
(4-6 personen)

750 gr gemengde paddestoelen: oesterzwammen, weidechampignons, porcini, cantharellen, shii-take
1 kleine ui
1 grote tomaat
5 eetlepels olijfolie
2 laurierblaadjes
1 takje rozemarijn
zout, versgemalen zwarte peper

Maak de paddestoelen schoon.
Snijd de ui en de tomaat.
Verhit de olie in een grote pan, fruit de ui goudbruin en voeg er de tomaat, de laurierblaadjes en het takje rozemarijn bij.

Bak de tomaat ± 2 minuten mee en voeg dan de paddestoelen toe.
Bak het geheel op laag vuur nog 20 minuten en roer af en toe om.
Breng op smaak met zout en peper.

Zuurzoete wortelen (carote in salsa agrodolce)

500 gr wortelen
1 eetlepel suiker
zout e peper
50 gr boter
2 eetlepels bloem
11/2 eetlepel azijn

Schrap de wortelen en snijd ze in plakjes.
Kook ze in een gesloten pan in weinig water met zout gaar.
Laat ze uitlekken en bewaar het kookvocht.
Verhit de boter en roer er de bloem, zou en peper door.
Maak er met het kookvocht een saus van, roer de suiker en de azijn erdoor en laat de saus zachtjes indikken.
Schep de worteltjes erdoor en serveer ze warm.

Toscaanse ovenschotel

4 paprika's
2 grote ontvelde tomaten in plakken
zout, peper
100 gr ontpitte zwarte olijven
2 eetlepels fijngesneden basilicum
1 kleine ui in ringen
2 plakjes witbrood zonder korst in blokjes
100 gr mozzarella in blokjes
1 eetlepel kappertjes
3 eetlepels olie
een ingevette ovenschaal

Verwarm de oven voor op 220°C.
Rooster de paprika's 30 minuten op het rooster in de oven tot het vel donker wordt en laat ze uit de oven in een plastic zak uitdampen.
Schakel de oven terug naar 180°C.
Ontvel de helft van de paprika's en snijd ze in blokjes.
Ontvel de rest van de paprika's niet en snijd ze in brede repen.
Leg de blokjes paprika in de ovenschaal.
Verdeel de tomaatplakjes erover en bestrooi ze met zout en peper.
Verdeel de olijven, het basilicum, de ui, het brood, de mozzarella en de kappertjes over de paprika en de tomaat en dek af met de repen paprika.
Schenk de olie erover en gratineer de groenten 20 minuten in het midden van de oven.
Geef er gebakken rund- of varkensvlees bij.

Brood

Ciabatta I

Starter:
11/2 kop tarwebloem (liefst van harde tarwe)
1 kop water
1/4 theelepel gist

Meng de ingrediënten en laat het deeg op kamertemperatuur in een afgedekte kom 5-8 uur staan.

Deeg:
1 starter
1 theelepel gist
11/2 kop tarwebloem
11/2 theelepel zout
2 theelepels honing of suiker
1/4 kop water
4 eetlepels olijfolie

Meng de ingrediënten, het deeg zal tamelijk dun zijn.
Kneed het goed door, laat het 30 minuten rijzen, kneed het opnieuw door en laat het 60 minuten rijzen.
Verdeel het deeg in tweeën, vorm er ciabatta's van (ciabatta = slof) en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat.
Prik met de vingers ondiepe gaatjes in het deeg en laat het narijzen tot er blazen op het deeg komen (± 3 kwartier).
Bak de broden 25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.
Leg, om een knapperige korst te krijgen, onderin de oven een paar ijsblokjes.
Laat de broden na het bakken in de oven afkoelen.

Ciabatta II

(2 broden)

400 gr gezeefd tarwebloem (bij voorkeur Italiaanse Dopio Zero)
20 gr gist
3 dl lauw Water
4 eetlepels olijfolie
2 theelepels zout

Maak een papje van 3/4 van het water en de gist.
Doe 300 gr bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden, giet het gist mengsel daarin en meng dit door de bloem.
Kneed het deeg 5 minuten, dek de kom met een vochtige doek af en laat het deeg op een warme plaats rijzen.
Kneed het deeg nogmaals en voeg de rest van de bloem en van het water, de olijfolie en zout toe.
Kneed het deeg opnieuw 5 minuten intensief en laat het opnieuw rijzen.
Verdeel het deeg in tweeën en geef het een langwerpige vorm.
Leg het deeg op een ingevette en met bloem bestoven bakplaat en bak het in 25 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven bruin en gaar.

Ciabatta III

700 gr bakkersbloem
25 gr verse gist
41/4 dl lauw water
1 dl olijfolie
2 theelepels zout

Doe 450 gr bloem in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.
Roer in een maatbeker de gist door 3/4 dl water en leng het gistpapje aan tot 31/2 dl.
Giet het gistmengsel bij de bloem en roer het tot een zeer plakkerig deeg.
Beklop het ± 5 minuten met de vlakke hand tot het elastisch wordt en laat het, afgedekt met ingevet plasticfolie, tot het dubbele volume rijzen.
Sla het deeg in en kneed er de olijfolie, 4 eetlepels water en het zout door.
Kneed er de rest van de bloem door, zodat u een zacht deeg krijgt en laat het, afgedekt met ingevet plasticfolie, opnieuw tot het dubbele volume rijzen.
Verdeel het deeg in tweeën, sla het niet in, vorm er 2 langwerpige broden van en laat die op een ingevette en met bloem bestoven bakplaat tot het dubbele volume rijzen.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Bestuif de broden met bloem en bak ze 35 minuten.

Ciabatta IV

(6 personen)

500 gr tarwebloem
20-25 gr verse gist
1 theelepel suiker
31/2 dl lauwwarm water
zout
4 eetlepels olijfolie
10 zwarte of groene ontpitte olijven
10 gedroogde tomaatjes

Zeef de bloem boven een kom en maak in het midden een kuiltje.
Verkruimel de gist boven een kommetje en voeg de suiker en 3 eetlepels lauwwarm water toe.

Laat het mengsel 10 minuten staan en schenk het dan in het kuiltje.
Strooi zout langs de rand van de bloem.
Vermeng de olijfolie met de rest van het water, schenk dit erbij en kneed het tot een deeg.
Snijd de olijven en de tomaatjes fijn en meng ze door het deeg.
Laat het afgedekt op een warme, tochtvrije plaats staan.
Kneed het nog een keer door, maak er een lange rechthoek van en snijd hier 10 kleine rechthoekjes uit.
Leg die op een met bakpapier bekleed ovenrooster en laat ze, afgedekt met een vochtige theedoek, 30 minuten narijzen.
Bestrooi de bovenkant met bloem en bak het brood in het midden van een op 220°C voorverwarmde oven in 25 minuten gaar.

Gegrilde ciabatta

2 ciabatta-broden (Easy Bakery)
1 ui
2 teentjes knoflook
1 rode paprika
1/2 courgette
11/2 eetlepel olijfolie
1 eetlepel oregano
peper, zout
2 mozzarellakaasjes
2 eetlepels boter
12 plakken rauwe ham

Bak de ciabatta's af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Pel intussen de ui en de knoflook.
Snijd de ui in ringen en de knoflook in plakjes.
Maak de paprika schoon en snijd hem in repen.
Was de courgette en snijd hem in dunne plakjes.
Snijd de kaasjes met een vochtig mes elk in 8 plakjes.
Verhit de olie en fruit de ui met de knoflook in ± 5 minuten glazig.
Voeg de paprika toe en bak die 5 minuten mee.
Schep de courgette erdoor en bak deze in ± 4 minuten beetgaar.
Breng op smaak met de helft van de oregano, peper en zout.

Halveer de ciabatta's in de lengte en bestrijk ze met boter.
Verdeel de ham, het uimengsel en de mozzarella over de broodhelften, bestrooi met een beetje oregano en laat ze onder de hete grill in ± 5 minuten gratineren.
Serveer direct.

Italiaans brood met rozemarijn

(4-8 personen)

2 teentjes knoflook
500 gr bloem
1/2 theelepel suiker
11/2 theelepel zout
1 theelepel oregano
1 zakje gedroogde gist (7 gr)
1/2 dl olijfolie
1 eetlepel vloeibare margarine
2 theelepels rozemarijn

Pel de knoflook en hak ze fijn.
Zeef de bloem met de suiker en het zout boven een kom.
Meng de knoflook, de oregano en het gist erdoor en doe dit alles in de keukenmachine.
Verwarm 1/2 liter water tot lauw, schenk het bij de bloem en meng het deeg in de keukenmachine.
Voeg beetje bij beetje de olie toe.
Haal het deeg uit de keukenmachine en kneed het nogmaals door.
Doe het in een kom en dek het af met plasticfolie.
Zet de kom in een bak heet water en laat het deeg op een tochtvrije plaats ± 30 minuten rijzen.
Vet een bakplaat in met de margarine.
Kneed het deeg nogmaals door en vorm er op de bakplaat een rond of langwerpig brood van ± 2 cm dik van.
Dek het brood af en laat het nog ± 15 minuten narijzen.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Bestrooi het deeg met de rozemarijn of kneed het erdoor.

Bak het brood in het midden van de oven in ± 20 minuten goudbruin en gaar.

U kunt dit bijgerecht eten met bijvoorbeeld een lekkere tomatensoep of met rauwe ham.

Nagerechten en gebak

Ricotta-meloentaart

(10-12 personen)

3 gesplitste eieren
300 gr ricotta (Italiaanse verse kaas) of magere kwark
60 gr suiker
de geraspte schil van 1 citroen
1 blikje pizzadeeg (Danerolles, 270 gr)
1 suikermeloen van ± 11/2 kg
4 blaadjes witte gelatine
een taartvorm met een doorsnede van 30 cm
een bolletjessteker

Verwarm de oven voor op 180°C.
Roer de eidooiers romig met de ricotta, suiker en citroenschil.
Klop de eiwitten stijf en spatel ze luchtig door het ricottamengsel.
Rol het pizzadeeg uit tot een cirkel van ± 36 cm doorsnee en bekleed er een springvorm mee.
Verdeel er het ricottamengsel over, vouw de deegrand naarbinnen en bak de taart in het midden van de oven in ± 40 minuten.
Steek uit de meloen zoveel mogelijk bolletjes, laat die uitlekken (vang het sap op) en pureer de rest van het vruchtvlees.
Laat de meloenpuree in een zeef uitlekken (vang het sap op).
Week de gelatine ± 5 minuten in ruim koud water.
Breng het meloensap aan de kook en los hierin van het vuur af de uitgeknepen gelatine op.
Laat het mengsel in de koelkast in ± 30 minuten lobbig worden.

Verdeel de meloenbolletjes over de taartbodem en schenk er de meloengelei over.
Laat de taart eventueel 1 uur in de koelkast opstijven.

Frittellini

(zoete en hartige oliebollen)

voor het beslag:
1 dl slagroom
1 dl witte wijn
20 gr verse gist
200 gr bloem
2 eieren
zout
frituurolie
voor de zoete fritelline:
1/2 appel in kleine stukjes
1 eetlepel pijnboompitten
poedersuiker
voor de hartige fritellini:
2 eetlepels geraspte oude kaas
1 eetlepel diepvries kruidenmix (Iglo)
zout

Verwarm de slagroom en de wijn tot lauwwarm.
Verkruimel de gist erboven en laat die oplossen.
Voeg het gistmengsel aan de bloem toe en roer die met een garde glad.
Meng er de eieren en een snufje zout door.
Roer door de helft van het beslag de appelblokjes en de pijnboompitten.
Roer door de rest van het beslag de kaas en de kruidenmix.
Sla met een houten lepel in 5 minuten tot een luchtig beslag.
Laat het afgedekt met een vochtige doek 1 uur op een warme plaats rijzen.
Verhit de olie tot 200°C.
Laat met 2 lepels bolletjes van het beslag in de hete olie glijden (niet meer dan 3 tegelijk) en bak die in 5 minuten bruin.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze op een schaal.

Bestrooi de zoete fritellini met poedersuiker en de hartige met zout.
u kunt de fritellini zowel warm als koud serveren.

Biscuitrol met mascarpone-aardbeienvulling

(± 14 plakken)

voor het biscuitdeeg:
6 gesplitste eieren
150 gr suiker + voor bestrooien
een mespunt zout
11/2 theelepel geraspte citroenschil
90 gr gezeefde bloem
90 gr gezeefde maïzena
90 gr amandelschaafsel

voor de vulling:
1 potje rode bessengelei (Robertson's, 227 gr)
250 gr rijpe aardbeien in vieren
25 gr suiker
2 eetlepels sinaasappellikeur
3 blaadjes witte gelatine
250 gr losgeroerde mascarpone
poedersuiker
een met bakpapier beklede bakplaat
een schone theedoek

Biscuitdeeg:
Verwarm de oven voor op 250°C.
Klop de eidooiers krachtig met 75 gr suiker, zout, de citroenrasp en 2 eetlepels lauw water.
Klop de eiwitten met 75 gr suiker stijf en spatel ze door de dooiermassa.
Schep er de bloem en de maïzena in delen door.
Strijk het beslag in een rechthoek van 30 x 35 cm op de bakpapier uit en bestrooi met de amandel.
Bak het biscuitdeeg in het midden van de oven in ± 6 minuten goudbruin.
Bestrooi de theedoek met suiker, keer de biscuit hierop en trek het papier eraf.

Rol de biscuit en de doek strak op.
Vulling:
Roer de gelei los.
Pureer de helft van de aardbeien met de likeur en de suiker.
Week de gelatine ± 5 minuten in ruim koud water, knijp ze uit en los ze in 1 eetlepel kokend water op.
Klop de gelatine door het aardbeienpuree en roer het mengsel door de mascarpone.
Laat al roerend tot een crème afkoelen.
Rol de biscuit uit.
Bestrijk het eerst met bessengelei en daarna met aardbeiencrème, aan één lange kant een beetje dikker.
Verdeel er de aardbeistukjes over.
Klap de biscuit vanaf de dik bestreken kant om en rol op: trek de doek hiervoor langzaam maar krachtig omhoog.
Wikkel de doek strak om de rol en laat het geheel, met de naad onder, ± 2 uur in koelkast opstijven.
Bestrooi de rol voor het serveren dun met poedersuiker en snijd hem met een kartelmes in plakken.

Dit Italiaanse dessert maakt u extra snel als u de mascarpone-room vervangt door 300 gr kant-en-klare roombavarois met amaretto (Mona). U heeft dan wel de helft minder aardbeien nodig. Ook heerlijk bij koffie of thee.

In de oven gebakken appels

Boor het klokhuis uit de (stevige) appelen, strooi er suiker in en steek er een stuk bittere chocolade in, dat ± 1 cm uitsteekt.
Giet er wat Marsalawijn over en bak de appels in een matigwarme oven tot ze door en door gaar zijn.
Sprenkel er intussen af en toe nog wat Marsala over.

Biscotti di Prato

(Amandelkoekjes)

(± 100 stuks)

2 eieren
3 eidooiers
350 gr suiker
400 gr gezeefde bloem
1 theelepel bakpoeder
een snufje zout
150 gr gehalveerde witte amandelen
75 gr pijnboompitten
2 theelepels geraspte sinaasappelschil
een met bakpapier beklede bakplaat

Verwarm de oven voor op 190°C.
Klop de eieren, 2 eidooiers en de suiker tot een licht schuimig mengsel en kneed er de bloem, het bakpoeder, het zout, de amandelen, de pijnboompitten en de sinaasappelrasp door.
Vorm van het deeg vingerdikke repen en leg deze op de bakplaat.
Klop 1 eidooier los en bestrijk het deeg hiermee.
Bak het deeg ± 15 minuten in het midden van de oven.
Laat de deegrollen op het rooster iets afkoelen en snijd ze in stukken van ± 1 cm dik.
Leg de stukken deeg op de bakplaat en bak de biscotti in het midden van de oven nog 15-20 minuten.
Laat de biscotti afkoelen en serveer ze met Vin Santo.

Marsala-roomtaart

(8-10 punten)

1 rol kruimeldeeg (Danerolles, koelvak)
4 eidooiers
4 eetlepels suiker
1 theelepel maïzena
8 eetlepels Marsala (zoete dessertwijn)
5 blaadjes witte gelatine
2 dl lobbig geklopte slagroom

gemalen kaneel
een ingevette taartvorm, doorsnede 26 cm
bakpapier
een steunvulling

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee.
Prik de bodem met een vork in.
Bedek het deeg met bakpapier, vul het met de steunvulling, bak de bodem in het midden van de oven ± 40 minuten en laat hem afkoelen.
Roer in een kom de eidooiers, suiker en maïzena dik en schuimig en meng er deel voor deel de Marsala door.
Zet de kom op een pan met heet water (au bain-marie) en klop het mengsel op matig vuur al roerend tot een dikke crème.
Neem de crème van het vuur.
Week de gelatine ± 5 minuten in ruim koud water.
Spatel de uitgeknepen gelatine en de slagroom door de crème.
Schenk de crème op de taartbodem, strijk hem glad en laat de crème in de koelkast in ± 1 uur opstijven.
Bestrooi de taart voor het serveren met kaneel.

Italiaanse koekjes

225 gr suiker
250 gr boter
450 gr bloem
3 eetlepels bakpoeder
5 eieren
2 eetlepels vanillesuiker

Kneed de boter en de suiker door elkaar.
Vermeng de bloem en het bakpoeder, voeg dit aan het boter/suikermengsel toe en kneed het deeg tot alles goed is gemengd.
Klop de eieren met de vanillesuiker los, voeg ze aan het deeg toe en kneed verder tot het deeg soepel is.
Verdeel het deeg, alvorens er koekjes van te vormen, in 3 gelijke stukken, leg de koekjes daarna op een licht ingevette bakplaat en bak ze 8-10 minuten in een op

200°C voorverwarmde oven.
Voeg voor chocoladekoekjes 2 eetlepels cacao, een snuf kaneel en 50 gr gehakte hazelnoten aan 1/3 deel van het deeg toe, kneed goed door en vorm er balletjes van ± 21/2 cm van.
Bestrijk de koekjes, nadat ze zijn gebakken en afgekoeld, met een glazuur van poedersuiker, boter en wat cacao.
Voeg voor amandelkoekjes 1 theelepel amandelolie aan 1/3 deel van het deeg toe en vorm er balletjes van ± 21/2 cm van.
Bestrijk de koekjes, nadat ze zijn gebakken en afgekoeld, met een glazuur van poedersuiker, vanillesuiker en melk.
Desgewenst kunt u de koekjes kleuren door wat roze of groene kleurstof met het deeg mee te kneden.
Voeg voor sesamkoekjes 1 theelepel anijsessence aan 1/3 deel van het deeg toe, vorm er kleine rolletjes van (± 1 vinger lang) en wentel die door sesamzaad.

U kunt de amandelkoekjes ook zo maken:
Voeg aan 1/3 deel van het deeg 1 theelepel amandelolie toe en verdeel het deeg in tweeën.
Meng door de ene helft wat roze kleurstof en door de andere helft wat groene kleurstof.
Rol beide helften uit tot een rechthoek van 8 x 16 cm en druk ze op elkaar.
Snijd de koek, na het bakken en glazuren diagonaal in stukjes.
U kunt de chocoladekoekjes op dezelfde manier bakken en snijden.
Bestrooi die dan, nadat ze zijn geglazuurd, met wat gehakte hazelnoten.
Houd er rekening mee, dat de koekjes bij het snijden gemakkelijk breken.
Gebruik daarom een vlijmscherp, niet gekarteld mes.
Om het glazuren van de ronde koekjes te vergemakkelijken, kunt u ze ondersteboven in een kom met het glazuur dopen en ze daarin even ronddraaien.

Amaretti

250 gr gemalen amandelen
6 eetlepels bloem
100 gr poedersuiker
1 losgeklopt ei
1 theelepel geraspte citroenschil
2 eetlepels citroensap

Wrijf de amandelen met de suiker fijn en meng er dan de bloem en de citroenschil door.
Klop het ei en het citroensap samen op en roer het dan door het deeg, dat uiteindelijk mooi soepel moet worden.
Eventueel moet u er nog meer ei door doen, want het deeg mag niet te vast zijn.
Vorm er kleine balletjes van en bak deze in een hete oven bruin en knappend.

Uit: Robin Howe - Italian Cooking

Florentines

(24 koekjes)

1/4 kopje bloem
2 eetlepels walnoten
2 eetlepels amandelsnippers
2 eetlepels gekonfijte kersen
2 eetlepels gekonfijte citrusschil
75 gr boter
1/4 kopje bruine basterdsuiker
chocolade

Verwarm de overn voor op 180°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Zeef de bloem in een kom.
Voeg de fijngehakte walnoten, de amandelsnippers, de fijngesneden gekonfijte kersen en de fijngesneden gemengde gekonfijte citrusschil toe en roer alles goed door elkaar.
Doe de boter en de basterdsuiker in een pan en verhit het al roerend op laag vuur tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost.
Voeg dan de bloem, noten en vruchten toe en meng goed.
Leg met een tussenruimte van ± 6 cm bergjes van het mengsel ter grootte van een flinke theelepel op de bakplaat en druk ze aan tot ze een doorsnee van 5 cm hebben.
Bak de koekjes 7 minuten en laat ze daarna op de plaat 5 minuten afkoelen.
Leg ze voorzichtig op een rooster om ze helemaal te laten afkoelen.
Bestrijk één kant van elke florentine met gesmolten pure chocolade en wacht

met presenteren tot die is gestold.

Italiaanse mascarpone-fruittaartjes

(8 stuks)

300 gr gemengd rood fruit, zoals aardbeien, rode bessen en frambozen
2 eetlepels crème de cassis of fraise des bois (likeur)
8 beschuitbollen
300 gr mascarpone
1 eetlepel vanillesuiker
± 1/3 potje frambozenjam
2 eetlepels gepelde, grof gehakte pistachenoten
4 eetlepels rode dessertsaus (flesje)

Schep de aardbeien (in plakjes), de bessen (gerist) en de frambozen met de likeur om. Laat de drank 1 uur intrekken, schep het fruit af en toe om en laat het uitlekken.
Klop de mascarpone met de vanillesuiker los.
Snijd de beschuitbollen overlangs doormidden, bestrijk de onderste helften dik met jam en breng daarop 4 laagjes mascarpone en fruit aan (houd wat van de mascarpone achter voor de garnering).
Dek af met de bovenhelften van de beschuitbollen, verdeel er de rest van de mascarpone over, bestrooi met de gehakte pistachenoten en lepel er de dessertsaus over.

Panforte

150 gr hazelnoten
175 gr blanke amandelen
4-6 velletjes ouwel (Baukje)
150 gr bloem
150 gr puddingvruchtjes
50 gr gekonfijte sinaasappelschil
1/2 eetlepel kaneel

1/2 eetlepel koekkruiden
1 dl vloeibare honing
100 gr basterdsuiker

Verwarm de oven voor op 175°C.
Hak de noten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin.
Bekleed de bodem van een springvorm (doorsnee 24 cm) met de ouwel en vet de randen in.
Meng de noten met de gezeefde bloem, de puddingvruchtjes, de sinaasappelschil, de kaneel en de koekkruiden.
Temper de oven tot 150°C.
Smelt de honing en de suiker en verwarm zolang tot een druppel van het mengsel in koud water een zacht balletje vormt.
Roer de honingmassa beetje bij beetje door het notenmengsel en schep alles in de springvorm.
Bak de koek in het midden van de oven in 30 minuten gaar.
Laat de koek afkoelen en neem hem uit de vorm.
Bestrooi de koek pas de volgende dag met poedersuiker.
Bewaar de panforte op een droge plaats in een goed afgesloten trommel.

Siciliaanse cassatataart

(Cassata Siciliana)

1 cake
400 gr ricotta
75 gr suiker
50 gr gekonfijte kersen
50 gr geraspte chocolade
5 eetlepels grand marnier
5 eetlepels koffieroom
200 gr bittere chocolade
1 dl zeer sterke koffie
150 gr boter

Snijd de cake horizontaal in plakken van 1 cm dik.
Meng de ricotta, de room, de likeur en de suiker met een mixer op lage snelheid

tot het glad is.
Meng de geraspte chocolade en de fijngehakte gekonfijte vruchten hierdoor.
Besmeer de onderste plak cake met het ricottamengsel, leg hier de volgende plak cake op en besmeer ook die.
Herhaal dit tot u alle cake heeft gebruikt.
Besmeer de buitenkant van de taart met het ricottamengsel en zet het geheel in de koelkast om op te stijven.
Smelt de chocolade au bain marie in de koffie.
Voeg de boter in klontjes toe en roer die erdoor.
Laat het chocolademengsel staan tot het wat dikker wordt.
Besmeer de buitenkant van de taart hiermee en laat de taart een dag in de koelkast staan, zodat de smaak kan doortrekken.

Cappuccino-cake

(10-12 personen)

275-300 gr suiker
300 gr zachte boter
5 gesplitste eieren
375 gr gezeefde bloem
2 zakjes cappuccino oploskoffie (DE of Nescafé)
zout
2 perziken, vers of uit blik *, in stukjes
± 30 gr gekonfijte sinaasappelschilletjes
een ingevette springvorm van ± 24 cm doorsnee

Verwarm de oven voor op 175°C.
Klop de suiker met de boter romig en roer er de eidooiers één voor één door.
Voeg de bloem, het cappuccinopoeder en 3/4 dl water in gedeelten toe.
Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel ze voorzichtig door het bloemmengsel.
Schenk het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in ± 1 uur gaar.
Laat de cake op een rooster afkoelen en garneer hem voor het serveren met de perziken en de gekonfijte sinaasappelschilletjes.

- Perziken uit blik zijn al gehalveerd en kunnen meteen als garnering worden gebruikt. Verse perziken moeten eerst ontveld en in suikersiroop gegaard worden. Dompel de perziken ± 30 seconden in heet water, zodat u het velletje gemakkelijk kunt verwijderen. Halveer de perziken en verwijder de pit. Breng 200 gr suiker met 2 dl water aan de kook, voeg de perziken toe en laat ± 30 minuten zachtjes koken tot de perziken mooi zacht en glanzend zijn. Laat de perziken in de suikersiroop afkoelen.

U kunt de cake ook met één van deze lekkere boters serveren.
Honingboter: 50 gr boter, op smaak gebracht met 1-2 theelepels bloemenhoning.
Sinaasappelboter: 50 gr boter met 1 theelepel geraspte sinaasappelschil en 1-2 theelepels sinaasappellikeur.
Tijmboter: 50 gr boter, op smaak gebracht met 1 theelepel tijmhoning en 1 theelepel fijngesneden tijmblaadjes.

Crostata di fragole (aardbeientaart)

(6 personen)

Voor de taartbodem:
250 gr bloem
50 gr suiker
een snufje zout
100 gr ongezouten boter
4 eetlepels sherry

Voor de vulling:
700 gr verse aardbeien
1 dl water
het sap van 1/2 citroen
150 gr suiker
4 blaadjes gelatine

Zeef de bloem, de suiker en het zout.
Kneed de boter door het deeg tot het verkruimelt.
Voeg de sherry toe en meng die door het deeg.
Dek af met de doek en zet het 1 uur koel weg.

Verwarm de oven op 1750°C.
Rol het deeg uit en druk het in een vorm van 25 cm doorsnee.
Prik het oppervlak in en bak het deeg 15-20 minuten.
Was de aardbeien en snijd 180 gr klein.
Doe ze in een steelpan en voeg het water, het citroensap en de suiker toe.
Kook het geheel tot het kleurt en stroperig wordt.
Neem de pan van het vuur, roer de gelatine erdoor en laat afkoelen.
Snijd de resterende aardbeien in plakjes en besprenkel ze met citroensap; houd 1 aardbei aprt voor de garnering.
Smeer een laagje gelatinesiroop op de taartbodem en schik de aardbeien er decoratief op.
Leg de hele aardbei in het midden.

Bocca di Donna (luchtige chocoladetaart)

(6 personen)

50 gr maïzena
50 gr bloem
3 eetlepels cacaopoeder
zout
6 eieren
200 gr fijne tafelsuiker
50 gr poedersuiker
3 eetlepels tuinvruchtenjam (pot, AH)
1/2 eetlepel boter om in te vetten
bakpapier
springvorm, doorsnede 20 cm

Knip uit het bakpapier een cirkel ter grootte van de springvormbodem.
Vet de springvorm in en leg de cirkel op de bodem.
Verwarm de oven voor op 150°C.
Meng de maïzena, de bloem, het cacaopoeder en 1 mespuntje zout in een kom.
Splits de eieren boven 2 kommen.
Klop de dooiers met de suiker schuimig.
Zeef het maïzenamengsel geleidelijk bij het eimengsel en klop het erdoor.
Klop de eiwitten stijf met 25 gr poedersuiker en spatel ze door het eimengsel.

Schep het deeg in de vorm en bak de taart ± 1 uur in het midden van de oven.
Neem de taart uit de oven en laat hem in de vorm afkoelen.
Neem de taart uit de vorm en snijd hem met een scherp mes horizontaal door.
Besmeer de onderste taarthelft met de jam, zet de bovenkant erop en druk de taart licht aan.
Bestrooi hem met de poedersuiker.

Toscaanse citroentaart

45 gr geschaafde amandelen
200 gr bloem
125 gr boter + 50 gr boter
75 gr suiker + 200 gr suiker
1 ei
de geraspte schil van 1 citroen
4 eidooiers
11/2 dl citroensap
50 gr bloem
1 dl room
poedersuiker voor het bestrooien

Verwarm de oven voor op 175°C.
Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan in 5 minuten goudbruin.
Vet een boterkoekvorm (doorsnee 22 cm) in en bestuif hem met een beetje bloem.
Smelt 125 gr boter met de 75 gr suiker en meng er met de elektrische mixer het ei, de bloem en de citroenrasp door.
Zet 1/5 van het deeg weg in de vriezer.
Druk de rest van het deeg in de vorm en maak een opstaande rand van 1 cm.
Bak de bodem 15 minuten.
Maak intussen de vulling.
Verwarm de eidooiers met de 200 gr suiker en het citroensap op hoog vuur, al roerend met een garde, in een pan met een dikke bodem tot de massa bindt.
Klop er dan van het vuur af de boter, het amandelschaafsel en de room door.
Schenk de vulling in de bodem.
Vorm van het deeg uit de diepvries kruimels en strooi die over de vulling.
Bak de taart nog 45 minuten.

Laat hem afkoelen en bestrooi de taart voor het serveren met poedersuiker.

Romeins paasbrood

(± 12 plakken)

1 zakje droge gist (7 gr)
25 gr suiker
325 gr bloem
1 theelepel zout
2 eieren
4 eidooiers
35 gr kwark
1/2 dl rum
1 eetlepel gekneusd anijszaadjes
de geraspte schil van 1 citroen
125 gr zachte boter
150 gr witte chocolade in kleine stukjes
2 theelepels poedersuiker
een ronde ingevette metalen vorm (bijvoorbeeld een pan of timbaal) van 16 cm doorsnee en 15-18 cm hoog

Vermeng de gist met 1 theelepel suiker, 2 eetlepels bloem en ± 4 eetlepels lauwwarm water en laat het mengsel
afgedekt met plasticfolie 10 minuten op een warme plek staan.
Roer in een grote kom de rest van de bloem, de rest van de suiker, het zout, de eieren en de eidooiers door elkaar tot een dik beslag.
Voeg het gistmengsel toe en roer nog ± 5 minuten flink door.
Roer er dan de kwark, rum, anijs en citroenschil door en leg er de boter, in 8 stukken verdeeld, op.
Laat het deeg afgedekt met plasticfolie 1 uur op een warme plek rijzen tot de hoeveelheid deeg is verdubbeld.
Roer met een garde de boter door het deeg tot een glad mengsel en voeg de chocolade toe.
Bestuif de vorm met bloem, schenk het deeg in de vorm en laat het afgedekt met een doek nogmaals 1 uur rijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C en bak het brood in het midden van de oven 1

uur en 15 minuten.
Schakel de oven na 15 minuten terug naar 175°C.
Haal het brood uit de vorm, laat het op een rooster afkoelen en bestuif het met poedersuiker.
Serveer het brood in puntige plakken gesneden met boter (of honingboter).

Italiaanse kruidkoek

(Panforte di Siena)

50 gr bloem
100 gr suiker
100 gr honing
100 gr hazelnoten
50 gr amandelen
150 gr oranjesnippers
8 theelepels cacaopoeder
20 mespunt kaneel
5 mespunt koekkruiden
30 gr poedersuiker

Rooster de hazelnoten 5 min. in een oven op 175C. Doe ze in een doek en wrijf de velletjes eraf. Overgiet de amandelen met kokend water, laat ze 5 min staan en giet ze af. Wrijf de velletjes eraf. Hak amandelen en hazelnoten fijn. Meng de noten in een kom met bloem, oranjesnippers, koekkruiden, cacao en 1 tl kaneel. Verwarm suiker en honing in een pannetje tot de suiker is opgelost. Kook dit 2 min op laag vuur en giet dan de siroop bij het bloem-notenmengsel. Meng dit goed door elkaar. Bekleed een springvorm met een doorsnede van 22 cm met bakpapier. Doe het beslag erin en bak 30 - 40 min. op 150C. Laat de koek afkoelen op een rooster. Bestrooi de koek met de resterende kaneel en de poedersuiker.

Venetiaanse paasbroodjeskrans

(6 broodjes)

voor het brood:
1 zakje droge gist (á 7 gr)
2-4 eetlepels lauwwarme melk
500 gr gezeefd bloem
1 theelepel zout
1 ei
1 eidooier
140 gr suiker
de geraspte schil van 1 citroen
1 zakje vanillesuiker
75 gr zachte boter

voor de vulling:
225 gr fijngehakte gemengde ongezouten noten (hazelnoten, walnoten, pijnboompitten, amandelen)
1-2 eetlepels broodkruim of paneermeel
100 gr rozijnen
1 eetlepel abrikozenjam
40 gr oranjesnippers
de geraspte schil van 1 citroen
2-3 theelepels kaneel
4 eetlepels amaretto likeur

voor de afwerking:
1 losgeklopt ei
een ingevette bakplaat

Deeg:
Vermeng in een kom de gist, 2 eetlepels melk, 1 eetlepel bloem en 15 gr suiker en laat dit afgedekt met plasticfolie 10 minuten op een warme plek staan.
Klop in een grote kom het ei, de eidooier, 2 eetlepels melk en 125 gr suiker dik en lichtgeel.
Roer er in gedeelten de rest van de bloem en het zout door en voeg daarna het gistmengsel, de citroenschil, de vanillesuiker en de boter toe.
Vorm het deeg tot een bal en kneed nog 4-5 minuten stevig door.
Leg de deegbal in een ingevette kom en laat hem afgedekt met plasticfolie ± 1 uur op een warme plek rijzen tot de hoeveelheid is verdubbeld.

Vulling:
Vermeng alle ingrediënten voor de vulling.
Druk het deeg plat tot een deeglap van ± 45-30 cm.
Verdeel de vulling over het deeg, laat aan de zijkanten 21/2 cm vrij.
Rol het deeg op, verdeel het in 6 gelijke stukken en vorm de deegstukken tot ronde broodjes.
Leg de broodjes in een krans op de bakplaat en laat ze afgedekt met een doek nog ± 1 uur op een warme plek rijzen.

Afwerking:
Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en bak ze ± 35 minuten in het midden van de oven.
Schakel de oven na 15 minuten terug naar 175°C.
Laat de broodjeskrans op de bakplaat afkoelen.

Cantuccini

(± 50 stuks)

Deze koekjes uit Toscane worden in zoete wijn gedoopt en dan opgegeten.

150 gr amandelen met vlies
300 gr zelfrijzend bakmeel
150 gr suiker
2 grote eieren
1 eidooier
1 mespunt zout
3 eetlepels melk

Verwarm de oven voor op 180°C.
Hak de amandelen grof.
Vermeng (in een keukenmachine) het bakmeel met de suiker, de eieren, de eidooier, het zout en 1-2 eetlepels melk.
Kneed de fijngehakte amandelen door het deeg en vorm er rollen van met een doorsnee van ± 2 cm.
Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met de rest van de

melk.
Bak de rollen in ± 25 minuten goudbruin.
Neem de rollen uit de oven en snijd ze in plakjes van ± 1 cm breed.
Schuif ze iets uit elkaar en bak de koekjes nog 5 minuten in de oven.
Laat de koekjes op een taartrooster afkoelen.
Bewaar de koekjes in een blik. Ze zijn zeker een paar weken houdbaar.

Koffie-roomdessert

(8 personen)

6 eieren
200 gr suiker
3 borrelglazen marsala all'uovo
500 gr mascarpone
mespunt zout
11/2 dl kokend water
zakje cappuccino-poeder
2 eetlepels cognac
1/2 pak lange vingers
kaneel

Scheid de eieren met behulp van een eierscheider en klop de dooiers met de helft van de suiker ± 10 minuten au bain marie met de mixer, zodat een lichtgele, dikschuimige massa ontstaat, die als een lint van de kloppers loopt.
Roer er eerst de marsala door en spatel er dan de mascarpone door.
Klop de eiwitten met het zout stijf en schep ze door het dooiermengsel.
Vermeng het water met het zakje cappuccinopoeder, los de rest van de suiker erin op en roer de cognac erdoor.
Doop de lange vingers in de koffie en bedek er de bodem van een wijde glazen schaal mee.
Verdeel er het mascarponemengsel over, strijk het glad, dek de schaal met folie af en zet hem minstens een halve dag in de koelkast.
Zeef er vlak voor het serveren royaal kaneel boven.

Witte verrassing

(8 personen)

1 cake
2 dl grappa
5 eiwitten
zout
150 gr suiker
11/2 liter witte-chocoladeroomijs
100 gr grof gehakte hazelnoten
100 gr grof gehakte walnoten
80 gr gezeefde poedersuiker

Snijd de cake in plakken, bekleed er een ovenschaal mee (laat de punten boven de rand uitsteken) en besprenkel ze met 3 eetlepels grappa.
Verwarm de oven voor op 230°C.
Klop de eiwitten met een snufje zout stijf.
Voeg beetje bij beetje de suiker toe tot pieken ontstaan.
Stort het diepgevroren ijs op de cakebodem en garneer met de nootjes (druk die een beetje in het ijs).
Strijk op het ijs snel een laag eiwit van 21/2 cm en strooi er poedersuiker over.
Zet de schaal direct in het midden van de oven en laat het ijs in 3-4 minuten kleuren.
Verwarm intussen de rest van de grappa.
Steek die aan (afzuigkap uit!) en giet de drank over het gerecht.

Variatie: spatel het eiwit in de vorm van een berg op het ijs en zet bovenin een halve lege eierschaal.
Giet bij het serveren de brandende drank in de eierschaal en laat die overlopen.

Macedonia di frutta con maraschino (fruitsalade)

Halveer 200 gr druiven zonder pit, snijd 2 perziken of nectarines in parten, snijd 1 banaan in plakjes en meng het fruit met het sap van 1 sinaasappel, het sap van 1 citroen en 50 gr suiker.

Roer er 2 eetlepels maraschino bij en laat het koud worden.
Klop 1 eiwit los, doop de rand van glazen eerst hierin en vervolgens in kristalsuiker.
Schep de fruitsalade erin en strooi er amandelschaafsel over.

Zuppa Inglese I

(roompudding met cake)

1 pakje vanille extra-pudding (John Moir)
1/2 liter melk
200 gr roombotercake
2 eetlepels rum
2 eiwitten
100 gr poedersuiker

Maak de pudding met het puddingpoeder en de melk volgens de gebruiksaanwijzing klaar en laat afkoelen.
Snijd de cake in plakken.
Verwarm de oven voor op 150°C.
Bedek een ovenschaal van 11/2 liter achtereenvolgens met 1/3 deel puddingmengsel, een laag cake besprenkeld met 1 eetlepel rum, 1/3 deel pudding, een laag cake besprenkeld met 1 eetlepel rum en de rest van de pudding.
Klop de eiwitten stijf met 90 gr poedersuiker, verdeel dit over de bovenlaag en maak met een lepel pieken.
Bestrooi met de rest van de poedersuiker.
Laat de pudding in het midden van de oven in 30 minuten lichtbruin kleuren en laat de pudding daarna koud worden.

Zuppa Inglese II

(4-6 personen)

Voor de vla:

3 eieren
1 eigeel
50 gr poedersuiker
2 eetlepels maïzena
9 dl melk
2 reepjes citroenschil

Verder:
50 gr pure chocolade
enkele druppels rode levensmiddelenkleurstof
1 in plakken gesneden moskovische cake
4 eetlepels Marsala
3 eetlepels Amaretto di Saronno

Klop de eieren, het eigeel en de suiker en doe dit mengsel in een steelpan.
Maak de maïzena aan met 3-4 eetlepels van de melk, voeg dit, samen met de resterende melk, aan het mengsel in de steelpan toe en doe er de reepjes citroenschil bij.
Verhit dit mengsel heel langzaam met een houten lepel tot het net kookt en bindt.
Verhit u het te snel, dan krijgt u een roerei.
Haal de citroenschil eruit en verdeel de vla gelijkelijk over 2 schaaltjes.
Smelt de chocolade in een schaaltje boven een pan met zachtkokend water en roer het dan door de vla in één van de beide schaaltjes.
Voeg de rode kleurstof toe en roer het geheel goed door elkaar.
Leg de plakjes cake op een grote schaal.
Vermeng de Marsala en de Ameretto, schenk dit over de cake en laat het weken.
Neem nu de schaaltjes vla en schenk eerst wat gewone vla en vervolgens wat chocoladevla over de cake.
Herhaal dit tot de vla op is.
Dek de schaal daarna af en laat het gerecht tenminste een paar uur in de koelkast opstijven.

Budino alle fragole

(roompudding met aardbeien)

3 blaadjes witte gelatine

4 dl slagroom
75 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
250 gr aardbeien
1 eetlepel balsamico-azijn
1 takje basilicum
(1 theelepel olie om in te vetten)
4 timbaaltjes of soufflévormpjes, inhoud ± 150 ml

Laat de gelatine in een kom met ruim koud water ± 5 minuten weken.
Breng in een pan de helft van de slagroom met 50 gr suiker en de vanillesuiker aan de kook en laat het ± 4 minuten heel zachtjes koken.
Knijp de gelatine goed uit, los hem al roerend in roommengsel op en laat tot lauwwarm afkoelen.
Vet de timbaaltjes in.
Klop in een kom de rest van de slagroom stijf en spatel het lauwwarme room-suikermengsel er luchtig door.
Schenk het roommengsel in de timbaaltjes en laat de pudding in de koelkast in ± 1,5 uur stijf worden.
Was intussen de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer de vruchten.
Roer in een kom de balsamico-azijn en de rest van de suiker door elkaar en schep de aardbeien erdoor.
Zet de timbaaltjes tot het gebruik in de koelkast.
Snijd de basilicum in fijne reepjes.
Houd de timbaaltjes enkele seconden in heet water.
Zet er een bord op, keer ze samen en laat een timbaaltje op een bord glijden.
Stort de andere timbaaltjes op dezelfde manier.
Schep de aardbeien erlangs en strooi de basilicum erover.

Vla met marsala

(Zabaglione)

4 eidooiers
1 ei
11/2 dl droge marsala
50 gr suiker

Klop het ei met de eidooiers en de suiker met een garde of mixer lichtgeel en romig. Verwarm dit mengsel au bain marie, voeg al kloppend de marsala toe en klop het mengsel 5-10 minuten tot het heel luchtig is.
Serveer de vla warm in glazen.

Dolce Amore

(Lange vingers met zabaglione en cacaocrème)

4 eidooiers
6 eetlepels suiker
9 eetlepels marsalawijn
125 gr zachte boter
35 gr cacao
65 gr poedersuiker
2 eetlepels cognac
2 eetlepels anisette
28 lange vingers
125 gr kersenjam (morellen)
50 gr geroosterde amandelen, gehakt.

Klop voor de zabaglione in een kom 2 eidooiers met 2 eetlepels suiker dik en schuimig en verwarm dit au bain marie tot een dikke vla is ontstaan.
Voeg al roerend 4 eetlepels marsala toe en laat afkoelen.
Klop voor de cacaocrème 2 eidooiers met 3 eetlepels suiker en klop de boter erdoor.
Zeef het cacaopoeder en de poedersuiker erboven en klop die erdoor tot een crème ontstaat.
Roer de dranken door elkaar.
Leg 7 lange vingers op een schaal, besprenkel die met de drank en smeer er jam over.
Leg er een tweede laag lange vingers op, besprenkel die met drank en bestrijk met cacaocrème.
Leg er een derde laag lange vingers op, besprenkel met drank en bestrijk met zabaglione.
Leg er de laatste laag lange vingers op, besprenkelen met drank en bestrijk met cacaocrème.

Bestrooi met amandelen en 1 eetlepel suiker.
Laat de pudding in de koelkast minstens 4 uur opstijven.

Zabaglione

(2 personen)

Roer 4 eidooiers luchtig met 4 eetlepels suiker.
Klop er 11/4 dl zoete witte wijn door en klop het geheel au bain-marie met een mixer dik en schuimig.
Laat afkoelen en serveer de zabaglione in glazen met lange vingers en amaretti.

Schuimige wijncrème (zabaglione of sabayon)

(2 personen)

2 eidooiers
2-3 eetlepels suiker
5 eetlepels (3/4 dl) marsala*

Klop de eidooiers en de suiker 5-6 minuten met een grote kom met een handmixer tot de suiker is opgelost en het mengsel bleek en romig is.
Zet de kom op laag vuur op een pan heet water (au bain-marie), schenk de wijn bij het dooiermengsel en klop (± 10 minuten met de mixer tot het mengsel gebonden en schuimig is.
Schep de schuimige wijncrème in glazen coupes of dessertkommetjes en serveer de crème warm.

Variaties:
- Zoete sabayonsaus: Gebruik 11/2-2 dl marsala (of een andere zoete, witte wijn) in plaats van 3/4 dl. Serveer de saus bij bijvoorbeeld verse vruchten; eventueel kunt u de bovenkant onder de hete grill goudbruin laten kleuren.
- Luchtige wijncrème: Gebruik 1 eidooier en 1 heel ei in plaats van 2 eidooiers.
- Schuimige koffiecrème: Vervang de marsala door 5 eetlepels koude sterke koffie of 4 eetlepels koude koffie en 1 eetlepel koffielikeur.

* In plaats van marsala (een Italiaanse dessertwijn) kunt u ook een andere zoete witte of rode wijn gebruiken, bijvoorbeeld Beaumes de Venise, sauternes, port, madera of zoete sherry. Of, voor zeer feestelijke gelegenheden, champagne demi-sec.

Koffie-zabaglione

4 eidooiers
3-4 theelepels witte basterdsuiker
2 dl sterke koude koffie (eventueel van oploskoffie)

Klop de eidooiers met de suiker heel licht en schuimig; dit gaat heel goed in een kom boven een pan met heet water.
Voeg al kloppend de koffie toe.
Schenk de zabaglione in mooie kommen en serveer met Kanelly's (kaneelkoekjes).

In plaats van met koffie kan zabaglione ook met bijvoorbeeld verse gepureerde vruchten, met sterke chocolademelk of met een likeur worden gemaakt.
Snel klaar: met oploskoffie maakt u snel en makkelijk de sterke koffie voor deze zabaglione.

Luchtig marsala-ijs

4 eidooiers
11/2 dl Marsala
100 gr witte basterdsuiker
2 dl slagroom
1 theelepel kaneel
1 zakje vanillesuiker
kokend water
aardbeien
Italiaanse bitterkoekjes

Klop de eidooiers met de marsala en de suiker in een kom boven een pan kokend

water en blijf kloppen tot het mengsel gaat binden.
Neem de kom uit het water en laat de vla afkoelen.
Klop de slagroom halfstijf en spatel deze luchtig door het marsala-schuim.
Doe het mengsel over in een diepvriesdoos en laat het in de vriezer in ± 1 uur door en door koud worden.
Garneer met de aardbeien en de bitterkoekjes.
Ook lekker om het te serveren met een scheutje Amaretto erover.

Mascarpone met kersen in chocolade

(2 personen)

1/2 blikje of potje kersen (netto inh. 350 gr), uitgelekt
11/2 eetlepel brandewijn of cognac
50 gr mascarpone
1/2 eetlepel poedersuiker
11/2 dl slagroom
2 verkruimelde bitterkoekjes of amarettokoekjes
2 chocolade Victoria cups (Chocolux)
50 gr gekoelde pure chocolade
cacaopoeder

Schep de kersen om met 1 eetlepel brandewijn en laat intrekken.
Klop de mascarpone luchtig met 1/2 eetlepel brandewijn, de poedersuiker en 1 dl slagroom en roer de koekjes erdoor.
Verdeel de kersen over de chocoladebakjes, schep de mascarponeroom erop en zet de bakjes tot het gebruik koel weg.
Klop de rest van de slagroom lobbig.
Schaaf met een dunschiller flinters van de chocolade.
Zet de chocoladebakjes op de bordjes, schenk de slagroom er omheen en garneer met het chocoladeschaafsel.
Bestuif de bakjes met cacaopoeder.

Pere al mascarpone

(peren met mascarpone)

1 sinaasappel
4 sappige peren (Triomphe de Vienne, Doyenne du Comice)
50 gr roomboter
1 zakje vanillesuiker
100 gr witte basterdsuiker
2 dl zoete witte wijn
150 gr mascarpone (bakje á 250 gr, Polenghi)

Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil er dun af.
Pers een halve sinaasappel uit.
Smelt de boter in een koekenpan, roer de suiker erdoor en laat die op halfhoog vuur al roerend mooi goudbruin worden.
Roer er 1 eetlepel geraspte sinaasappelschil en de wijn door en blijf roeren tot het suikermengsel is opgelost.
Laat ± 5 minuten inkoken tot een dikke saus ontstaat en laat die dan iets afkoelen.
Schil intussen de peren, verwijder de klokhuizen, snijd de peren elk in acht partjes en besprenkel ze met 2 eetlepels sinaasappelsap.
Roer in een kom de mascarpone met de vanillesuiker los.
Leg de partjes peer op 4 borden mooi neer, schenk er de karamelsaus over en schep de mascarpone ernaast.

Perenbavarois

4 peren
het sap van 1 citroen
3 gelatineblaadjes
100 gr stijfgeklopte slagroom
200 gr Parmaham

Schil 3 peren en pureer ze samen met het citroensap.
Doe ze door een zeef en voeg de in wat warm water opgeloste gelatine toe.
Meng de stijfgeklopte slagroom heel voorzichtig door de massa.
Spoel een bavaroisvorm of timbaaltjes met koud water af en giet er het perenmengsel in.

Laat het enkele uren in de koelkast opstijven en stort de bavarois dan op een schotel.
Snijd een ongeschilde peer in een waaiervorm en leg die op de bavarois.
Voeg de Parmaham toe, garneer met wat groen en dien op.

Mediterraans vruchtensoepje

(8 personen)

4 sinaasappelen
2 grapefruits
2 eetlepels honing
het sap van 1 citroen
1 perzik
2 verse vijgen
1 kiwi
8 blauwe druiven
8 witte druiven
1 mango
5 dl schuimwijn
18 verse muntblaadjes
16 frambozen
24 blauwe bessen

Schil 1 sinaasappel en bewaar 1/4 van de schil.
Pers alle sinaasappelen en de grapefruits goed uit en zeef het sap.
Breng 1 dl water aan de kook, voeg de honing, het citroensap en de sinaasappelschil toe en laat enkele minuten koken.
Laat afkoelen en zeef het vocht.
Voeg het bij het sinaasappel- en grapefruitsap.
Halveer de perzik, haal er de pit uit en snijd elke helft in 8 schijfjes.
Snijd de vijgen eveneens in achten.
Schil de kiwi en nijd hem in achten.
Haal de pitjes uit de druiven.
Schil de mango en snijd hem in schijfjes.
Schik alle vruchten in een schaal.
Giet er een bodempje van het vocht bij en leng aan met de schuimwijn.

Versnipper de muntblaadjes en strooi ze over de vruchten.
Versier met de frambozen en de blauwe bessen.

Albicocca con Ricotta

(Abrikozen gevuld met ricotta)

Loer 250 gr ricotta kaas los en voeg 1/2 theelepel gemalen kaneelpoeder, 10 fijngehakte amandelen en 2 eetlepels witte basterdsuiker toe.
Halveer 12 mooie grote abrikozen en verwijder de pit (of laat abrikozen uit blik goed uitlekken).
Vul de abrikozen met het ricottamengsel, druk abrikozenhelften weer tegen elkaar en serveer ze zo.

Meloenbavarois met een kiwi- en ananassaus

500 gr meloenvruchtvlees
100 gr poedersuiker
4 blaadjes gelatine
3 kiwi's
1/2 ananas

Pureer de meloen met de suiker in een keukenmachine.
Los de geweekte gelatine op in 2 eetlepels warm water en roer deze door de meloen.
Schenk de meloen in 4 vormpjes en zet ze 3-4 uur in de koelkast.
Pureer de kiwi en de ananas afzonderlijk en schenk deze vruchtensauzen om de gestorte meloenpuddinkjes.

Kaasbavarois

150 gr Borghetto
1 dl melk

1 blaadje gelatine
75 gr Pecorino al truffe
1 theelepel balsamicoazijn
2 theelepels olijfolie
1 dl slagroom

Rasp de Borghetto en breng deze samen met de melk aan de kook tot de Borghetto is gesmolten.
Los de geweekte gelatine op in de melk en snijd de Pecorino in zeer kleine blokjes.
Roer de Pecorino met de balsamicoazijn en de olie door de melk en zorg dat de blokjes niet helemaal smelten.
Laat het melk-kaasmengsel afkoelen tot het licht begint te geleren en roer er dan voorzichtig de geslagen slagroom door.
Laat het geheel in de koelkast minstens 4 uur opstijven.
Snijd de bavarois in dunne plakken en serveer die met kleine blokjes Conférence-peer die 1 uur in 1 deel balsamicoazijn en 1 deel olijfolie zijn gemarineerd.

Gevulde perziken

(Pesche ripiene)

4 perziken
30 gr gemalen amandelen
6 bitterkoekjes
2 eetlepels suiker
40 gr boter

Giet kokend water over de perziken, giet ze af en laat ze in koud water schrikken.
Trek het velletje van de perziken en halveer ze.
Haal de pit eruit en maak de holte wat groter door er wat vruchtvlees uit te lepelen.
Vermeng het vruchtvlees met de amandelen, de bitterkoekjes en de suiker en vul de halve perziken met dit mengsel.
Beboter een ovenvaste schaal, doe de perziken erin en bedek ze met de rest van

de klontjes boter.
Bak de perziken 25 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Kersen met rode wijn

(Ciliegi al vino rosso)

500 gr kersen
100 gr suiker
2 eetlepels rode bessengelei
de schil van 1 citroen
4 dl rode wijn
3 mespunt kaneel
11/2 dl slagroom

Ontpit de kersen, doe ze met 70 gr suiker, de wijn, kaneel, citroenschil en bessengelei in een pan en breng dit langzaam aan de kook.
Laat de kersen 20-30 minuten heel zachtjes koken en laat ze daarna afkoelen.
Klop de slagroom met 30 gr suiker stijf.
Serveer de kersen met de slagroom.

Perzikenijs (Gelato alle pesche)

(6 personen)

400 gr geschilde rijpe perziken in plakjes
een scheutje citroensap
1 ei
4 eidooiers
350 gr basterdsuiker
1/4 liter slagroom
1/4 liter melk
bitterkoekjes om te garneren

Pureer de peziken in de keukenmachine.

Zorg, dat ze niet helemaal glad gepureerd worden en meng er het citroensap door.
Klop het ei en de eidooiers in een kom licht en luchtig met de suiker.
Klop er scheut voor scheut eerst de slagroom, daarna de melk en als laatste de perziken door.
Garneer met verkruimelde bitterkoekjes.

Tiramisu I

250 gr Mascarpone
3 eidooiers
2 eiwitten
± 30 lange vingers
pure chocoladevlokken
poedersuiker
11/2 dl sterke Italiaanse espressokoffie
3 eetlepels rum

Klop de eidooiers en de poedersuiker tot een luchtig geheel.
Doe de Mascarpone erbij en meng goed.
Klop de eiwitten stijf (tip: in een vetvrije pan met een beetje zout of citroensap), voeg dit voorzichtig bij het eimengsel en meng langzaam, zodat een mousse ontstaat.
Bekleed een cakeblik met huishoudfolie.
Wentel de lange vingers even in de (afgekoelde) espressokoffie met rum (niet te lang, anders worden ze slap) en leg ze vervolgens op de bodem in het bakblik.
Bedek de vingers met een laagje van de mousse en de mousse met wat chocoladevlokken.
Herhaal dit tot het cakeblik vol is.
Eindig met de vlokken.
Laat de tiramisu minsten een halve dag in de koelkast opstijven.

Tiramisu II

Klop in een kom 125 gr suiker en 6 eidooiers schuimig.

Voeg 500 gr Mascarpone toe en roer er een flinke scheut Marsala (zoete Italiaanse wijn) door.
Haal lange vingers even door heel sterke koffie en maak daarmee een bodem in een schaal, leg het mascarpone-mengsel erover en maak zo nog 2 laagjes.

Tiramisu III

40 gr suiker
2 eidooiers
1 pak lange vingers (liefst de Italiaanse bijv. merk Savoiardi)
6 kopjes (KOUDE) koffie
250 gr Mascarpone
koffielikeur naar smaak
cacaopoeder

Klop het eigeel met de suiker.
Voeg de Mascarpone toe en meng alles goed.
Meng de koffielikeur bij de koffie.
Doop de lange vingers kort in de koffie en maak er in een schaal een bodem van.
Leg er de helft van de crème op en strooi er wat cacaopoeder over.
Herhaal dit, zodat u twee lagen heeft.
Laat de tiramisu een nacht in de koelkast staan.

Tiramisu IV

4 eieren
400 gr Mascarpone
2 eetlepels Marsala
300 gr lange vingers
1/4 liter niet te sterke espresso
cacaopoeder
100 gr suiker

Klop de 4 eidooiers samen met de suiker in een grote kom met de mixer tot een schuimige massa.

Voeg de Mascarpone toe en roer met een houten lepel tot een romige crème ontstaat.
Voeg daarna de Marsala toe.
Klop iets minder dan de helft van de eiwitten stijf en schep deze voorzichtig door de Mascarpone-crème.
Giet de koffie op een soepbord, roer er wat suiker door en haal de lange vingers één voor één door de koffie.
Leg ze naast elkaar in een rechthoekige schaal, leg hierop een laag Mascarpone-crème op, Dan weer een laag lange vingers en besluit met een laagje Mascarpone-crème.
Bewaar de tiramisu in de koelkast.
Zeef er voor het opdienen wat cacaopoeder over.

Marsala is een siciliaanse likeur. In plaats hiervan kunt u ook een amaretto, amaro averna of cognac nemen.
Een beetje Mandarin Napoleon als likeur in de tiramisu smaakt heel verrassend.
Wijnsuggestie bij de tiramisu: een glaasje Asti Spumante (demi-sec).

Tiramisu V

(6 personen)

7 eetlepels zeer sterke koffie
3 eidooiers
3 eetlepels suiker
2 eetlepels melk
1 moccalepeltje vanille-extract
2 eiwitten
1 theelepel suiker
250 gr mascarpone op kamertemperatuur
6 eetlepels Marsala
100 gr Madeirakoekjes
25 gr bittere chocolade

Maak eerst de sterke koffie en laat die afkoelen.
Klop de eidooiers samen met de suiker au bain-marie luchtig op.
Voeg er 2 eetlepels sterke koffie aan toe, samen met de melk en het vanille-

extract en blijf dit mengsel ± 15 minuten opkloppen tot het dik wordt.
Laat de zabaglione dan in een koud waterbad afkoelen.
Doe de mascarpone in een kom en meng er 5 eetlepels van de sterke koffie door.
Neem een langwerpige of vierkante ovenschaal van ± 22 x 22 cm.
Leg de koekjes naast elkaar op de bodem van de schaal, besprenkel ze met de Marsala en bedek ze daarna met het mascarpone/koffiemengsel.
Klop de eiwitten samen met 1 theelepel suiker stijf en spatel deze door de zabaglione.
Giet de zabaglione op de mascarpone-koffie en strijk alles mooi glad.
Zet de schotel zolang in de koelkast dat u dit dessert ijskoud kunt opdienen (minstens 4 uur).
Rasp de bittere chocolade en bestrooi het dessert er vlak voor het opdienen mee.

Tiramisu VI

(6 personen)

6 eidooiers
6 eetlepels witte basterdsuiker
5 dl Marsalawijn
1/4 liter slagroom
2 eiwitten
500 gr mascarpone di lodi (Italiaanse verse roomkaas)
1 dl sterk gezette koffie
20 lange vingers
cacaopoeder

Klop de eidooiers en de basterdsuiker au bain-marie, voeg langzaam 1/3 deel van de Marsala toe en blijf kloppen tot een gebonden saus ontstaat.
Laat afkoelen.
Klop de slagroom stijf, klop de eiwitten stijf en schep de slagroom en de eiwit door de Marsalaroom.
Roer in een kom de mascarpone en de koude koffie door elkaar en schep dit door het Marsalamengsel.
Wentel de lange vingers door de rest van de Marsala en verdeel de helft ervan over de bodem van 6 coupes.
Bedek met de helft van het mascarponemengsel, de rest van de lange vingers en

de rest van het mascarponemengsel.
Laat het geheel in de koelkast minstens 4 uur intrekken.
Doe het cacaopoeder in een theezeefje en bestrooi er de Tiramisu mee.

Dessert met lange vingers en room

(Tiramisu)

20 lange vingers
11/2 dl zeer sterke koffie
250 gr mascarpone
2 eieren
6 theelepels cacaopoeder
100 gr suiker
1 dl slagroom
3 eetlepels sambucca

Klop de eidooiers met een garde luchtig en roer er de mascarpone door.
Voeg al roerend de suiker, slagroom en likeur toe.
Sla de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het mascarponemengsel.
Doe de koffie in een soepbord en wentel er de lange vingers door.
Bedek de bodem van een cakeblik met een laag lange vingers en schep hier een laag van het mascarponemengsel op.
Maak weer een laag lange vingers, bedek die met de mascarpone en strooi de cacao erbovenop.
Laat het dessert 4 uur in de koelkast doortrekken.
U kunt de sambucca ook door marsala vervangen.

Bianconeve

(4-6 personen)

250 gr mascarpone
100 gr witte chocolade
2 dl room

50 gr kristalsuiker
80 gr kokosmakrons
50 gr praline (een mengsel van amandelen en gemalen noten, geroosterd, fijn gekarameliseerd en na afkoeling naar behoefte fijngemalen)
30 gr grofgemalen noten
3/4 dl Baileys
1/4 dl sterke koffie
2 soeplepels chocoladeschilfers
enkele blaadjes munt

Klop de mascarpone op.
Smelt de witte chocolade au bain-marie en vermeng de gesmolten chocolade met de mascarpone.
Klop de room met de suiker in een kom op tot slagroom en meng die goed met het chocolade-mascarponemengsel.
Laat alles rusten tot de room verdikt.
Verkruimel intussen de kokosmakrons en voeg de praline, de noten, de koffie en de Baileys toe.
Bedek de bodem van 4 coupes met het notenmengsel en voeg daarna een laagje room toe.
Herhaal dit tweemaal en zorg ervoor, dunne laagjes aan te brengen.
Laat de coupes minstens 4 uur in de koelkast rusten.
Garneer met de chocoladeschilfers en een blaadje munt.

U kunt dit gerecht ook een dag van tevoren bereiden.

Perziken in Marsala met mascarponeroom

(6 personen)

Verwarm de oven voor op 175°C.
Dompel 6 grote rijpe perziken 30 seconden in kokend water onder.
Verwijder daarna de schil, halveer de perziken en verwijder de pit.
Leg de perziken in een ovenschaal en leg er 1 kaneelstokje en 1 opengesneden vanillestokje tussen.
Vermeng 21/2 dl Marsala (Italiaanse dessertwijn) en 50 gr suiker en schenk dit over perziken.

Bak de perziken onafgedekt 30-35 minuten in het midden van de oven.
Laat ze in het vocht minstens 8 uur afkoelen en serveer ze met mascarponeroom, gemaakt van 6 eetlepels mascarpone, gemengd met 3 eetlepels volle yoghurt, het merg uit 1 vanillestokje en 2 eetlepels witte basterdsuiker.

Amandelpeer met Zabaglione

4 grote handperen
2 dl droge witte wijn
7 eetlepels suiker
3 cm pijpkaneel
2 kruidnagels
2 eidooiers
5 eetlepels Marsalawijn
2 eetlepels geroosterd amandelschaafsel

Schil de peren, laat de steeltjes eraan.
Doe de wijn, 2 eetlepels suiker, de pijpkaneel, de kruidnagels en de peren in een pan en laat het geheel 30 minuten zachtjes koken.
Laat de peren dan in het vocht 1 uur afkoelen.
Klop voor de zabaglione de eidooiers met 5 eetlepels suiker dik en schuimig.
Roer de Marsala erdoor en verwarm het geheel au bain marie al kloppend 10 minuten tot een dikke schuimige saus ontstaat.
Zet de peren in 4 schaaltjes, schep de Zabaglione eromheen en bestrooi met amandelschaafsel.

Italiaanse Sabayon

4 eidooiers
4 eetlepels fijne griessuiker
8 eetlepels zoete dessertwijn (sherry, madeira, marsala)

Doe alle ingrediënten in een grote mengschaal en zet die in een warmwaterbad (bain-marie) op een laag pitje.
Blijf alles met een garde opkloppen tot de eiercrème mooi stevig wordt.

Neem de sabayon kort voor het water aan de kook komt, van het vuur en schep hem in coupes of schaaltjes over.
Dien op met fruit of een bolletje vanille-ijs.

Fruitspiezen met Parmaham

1 kleine meloen
3 kiwi's
250 gr Parmaham
1 kropje sla (de binnenste blaadjes)

Halveer de meloen en de kiwi's.
Verdeel de kiwi's in schijfjes en schep met een parisiennelepeltje bolletjes uit de meloen.
Steek afwisselend een bolletje meloen, een schijfje Parmaham en een stukje kiwi op een stokje.
Maak een bedje van dunne reepjes sla en leg de fruitspiezen erop.

Soufflé ai frutti di bosco con panna

(Bosvruchtensoufflé)

35 gr poedersuiker + voor bestuiven
25 gr bloem
11/2 dl melk
15 gr zachte boter
300 gr gemengde bosvruchten (bramen, bosbessen, blauwe bessen)
2 eidooiers + 3 eiwitten
1 zakje vanillesuiker
een ingevette soufflévorm, inh. 1 liter

Verwarm de oven voor op 180°C.
Roer in een kom de poedersuiker, bloem en melk tot een glad beslag.
Zet de kom op een pan met kokend water en klop het beslag tot een gebonden crème.

Klop er van het vuur af de boter door.
Pureer het fruit, zeef de puree en roer die door de crème.
Klop de eidooiers schuimig en klop de eiwitten stijf.
Spatel eerst de eidooiers door de crème en spatel er daarna de eiwitten voorzichtig door.
Bestuif de vorm met poedersuiker en schep het mengsel erin.
Bak de soufflé in het midden van de oven 30-35 minuten.
Bestrooi de soufflé met de vanillesuiker en serveer met slagroom.

Zoete gnocchi

ruim 1 kg aardappelen
zout
150 gr bloem
2 eieren
100 gr kersen uit blik of pot
50 gr witte kandij
poedersuiker
kaneel

Schil de aardappelen en kook ze in water met wat zout gaar.
Pureer ze en kneed er de bloem en de eieren door tot een stevig deeg ontstaat.
Rol het deeg tot een dikke lap uit en snijd er vierkanten van 5 x 5 cm van.
Leg in het midden van elk lapje enkele kersen en wat kandijsuiker en kneed het deeg er omheen, zodat bollen ontstaan.
Kook deze in ruim water in 20 minuten gaar, laat ze goed uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker en kaneel.

Panna cotta I (gekookte room)

5 dl slagroom
2 eetlepels suiker
2 zakjes vanillesuiker
2 blaadjes gelatine

Week de gelatine in koud water.
Laat de slagroom met de suiker en de vanillesuiker langzaam
aan de kook komen en laat het ± 5 minuten zachjes koken.
Roer van het vuur af de gelantine door de slagroom.
Vet vuurvaste vormpjes licht met neutrale olie in.
Zeef de slagroom, schenk hem in de vormpjes en laat die afkoele door ze in een schaal koud water te zetten.
Zet ze vervolgend 3 uur in de koelkast tot het stijf is.

U kunt de panna cotta serveren met kkaramelsaus, gekonfijte sinaasappels of aardbeienpuree.

Pulpa di fragoli (aardbeienpuree)

250 gr aardbeien
10 gr suiker
2 theelepels balsamicoazijn

Pureer de aardbeien met een vork en meng ze met de suiker en de balsamico.

Panna cotta II

21/2 dl slagroom
21/2 dl koffieroom
1 vanillestokje
50 gr suiker
4 blaadjes gelatine

Breng de slagroom en de koffieroom met het opengesneden vanillestokje en de suiker aan de kook en laat dit 15 minuten zachtjes koken.
Verwijder het vanillesokje.
Week de blaadjes gelatine 5 minuten in koud water, knijp ze uit en los ze, van het vuur af, in de warme vanilleroom op.
Laat afkoelen.
Verdeel het mengsel over 4 met olie ingevette eenpersoonsbakjes en laat het in

de koelkast 3 uur opstijven.
Stort de panna cotta op bordjes en garneer met pruimen en grofgehakte pistachenootjes.

Panna Cotta III

(4-6 personen)

1 blaadje gelatine
5 dl koffieroom
45 gr suiker
1 vanillestokje
1 theelepel vanille-essence
1 eetlepel donkere rum
gekonfijte reepjes sinaasappelschil of verse bessen

Week het gelatineblaadje in wat koud water tot het zacht is.
Meng de room met de suiker, het vanillestokje en de essence in een pan met dikke bodem en bBreng dit aan de kook.
Haal de pan van het vuur, voeg het uitgeknepen gelatineblaadje en de rum toe en roer tot de gelatine is opgelost.
Verwijder het vanillestokje.
Giet het mengsel door een fijne zeef, vul er 4-6 puddingvormpjes mee en laat deze in de koelkast opstijven.
Versier de panna cotta voor het serveren met gekonfijte sinaasappelschilreepjes of met bessen.

Panna cotta IV

(4-6 personen)

4-6 bakvormpjes
3 blaadjes gelatine
5 dl room
50 gr suiker

1/2 opengesneden vanillestokje
1 flesje vanille-extract
amandelolie
vers fruit om te garneren

Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water.
Doe de room met de suiker, het vanillestokje en het vanille-extract in een pan met een dikke bodem en breng de room voorzichtig tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur, zodat de room niet gaat schiften, voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en roer tot de gelatine goed is opgelost.
Vet de bakvormpjes in met amandelolie en verdeel het roommengsel over de vormpjes.
Laat de panna cotta in de koelkast in ± 3 uur opstijven.
Garneer met vers fruit.

Tip: Half bevroren panna cotta uit de vriezer is ook heerlijk!

Panna cotta con salsa fragola

(Crème caramel met aardbeiensaus)
(6 personen)

300 gr suiker
1/2 theelepel limoensap
5 blaadjes gelatine
1 dl melk
4 dl slagroom
1 zakje vanillesuiker
2-3 eetlepels marasquin
400 gr aardbeien
6 vormpjes, inh. ± 11/2 dl

Laat op laag vuur 100 gr suiker, 2 eetlepels water en het limoensap karameliseren.
Verdeel de karamel over de vormpjes en draai de vormpjes rond tot de bodem is bedekt.
Week de gelatine ± 5 minuten in koud water.

Breng de melk met de slagroom, 100 gr suiker en de vanillesuiker aan de kook.
Knijp de gelatine uit en los hem van het vuur af in het melkmengsel op.
Zeef het mengsel, verdeel het over de vormpjes en laat het in de koelkast ± 3 uur opstijven.
Laat intussen 100 gr suiker en 1 dl water ± 10 minuten koken.
Voeg eerst de marasquin en dan de aardbeien toe.
Laat dit van het vuur af afgedekt 2 uur staan; schep regelmatig om.
Pureer de helft van de aardbeien en zeef de puree.
Schep de hele uitgelekte aardbeien door de puree.
Stort de panna cotta en serveer met de aardbeiensaus.

Gelato affogato al cafe

(IJs met espresso)

Zet 4 kopjes espresso.
Schep 1 bol Antica Gelateria Nevelatte (roomijs) in elk koffiekopje en schenk daarover de hete espresso tot ongeveer halverwege de bol ijs. Serveer direct.

Gelato con salsa cappuccino

(IJs met cappuccinosaus)

Maak een cappuccinosaus van 2 dl lobbig geklopte slagroom, 4 eetlepels espresso, 2 eetlepels suiker en 2 eetlepels koffielikeur.
Vul 4 glazen met bolletjes Crema Caffe van Antica Gelateria (zabaglione ijs en koffie roomijs) en schenk de saus erover.

Zabaglione-ijs

(± 6 personen)

4 eidooiers

75 gr suiker
6 eetlepels Marsala (Italiaanse dessertwijn)
1 theelepel geraspte citroenschil
1/2 theelepel gemalen kaneel + voor bestuiven
1/4 theelepel gemalen nootmuskaat
11/4 dl slagroom
6 mooie glazen op voet (niet te hoog)

Klop de eidooiers licht op.
Voeg de suiker, de Marsala, de citroenschil, 1 theelepel kaneel en de nootmuskaat toe en blijf het mengsel au bain-marie kloppen tot het dik en romig is.
Laat de custard al roerend afkoelen.
Klop de slagroom lobbig en spatel die door de custard.
Schenk de zabaglione in mooie glazen of in een grote glazen coupe en laat in de vriezer in ± 6 uur bevriezen.
Bestuif het ijs heel licht met een vleugje kaneel.

Tiramisu softijs

1 dl slagroom
90 gr witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
250 gr mascarpone
11/2 dl volle melk
3/4 dl sterk gezette koffie
75 gr grofgehakte amaretti (Italiaanse bitterkoekjes)
11/2 eetlepel grappa (distillaat)

Voor de garnering:
geraspte chocolade
amaretti
ijsmachine

Klop de slagroom met de basterdsuiker en de vanillesuiker bijna stijf.
Klop de mascarpone met de melk en de koffie los en spatel dit door de slagroom.
Schakel de ijsmachine in op de softijsstand en draai het mengsel in ± 20 minuten

tot softijs.
Voeg halverwege de koekjes en de grappa toe.
Serveer het ijs in coupes met de chocolade en de amaretti.

Aardbeienwaterijs

(Granita di fragole)

250 gr aardbeien
1 dl water
80 gr suiker
60 gr druivesuiker
4 theelepels citroensap

Kook het water met de suiker, de druivesuiker en het citroensap 4 minuten en laat de siroop afkoelen.
Verwijder de kroontjes van de aardbeien en pureer ze.
Vermeng de siroop met de vruchtenpuree.
Doe het ijsmengsel in een metalen schaal en zet die in de vriezer.
Schraap na 20 minuten de ijskristallen van de wanden en schep ze naar het midden. Herhaal dit elke 20 minuten. Na 2-3 uur is het ijs bevroren.
U kunt het ijsmengsel kan ook in een ijsmachine draaien.

Citroenwaterijs

(Granita di Zitrone)

3 citroenen
2 dl water
160 gr suiker
120 gr druivesuiker
1 geraspte citroenschil

Kook het water met de suiker en de druivesuiker 3 minuten.
Voeg het citroensap en de -schil toe en laat het 1 minuut koken.

Giet het door een zeef en laat het afkoelen.
Doe het ijsmengsel in een metalen schaal en zet die in de vriezer.
Schraap na 20 minuten de ijskristallen van de wanden en schep ze naar het midden. Herhaal dit elke 20 minuten.
Na 21/2-3 uur is het ijs bevroren.
U kunt het ijsmengsel kan ook in een ijsmachine bevriezen.

Aardbeien en meloenbolletjes in honing-citroensaus en cantuccini

250 gr aardbeien
1 rijpe meloen
4 zakjes vanillesuiker
enkele flinke lepels honing
1 flinke citroen
1 liter roomijs
1 zakje cantuccini (Italiaanse amandelkoekjes)
1/2 liter slagroom

Maak de aardbeien schoon en halveer de grote exemplaren.
Schep met een meloenbolletjeslepel bolletjes uit de meloen, doe die in een schaal en voeg de aardbeien toe.
Zoet het fruit met 2 zakjes vanillesuiker.
Pers de citroen uit en voeg de honing aan het sap toe.
Meng dit tot het geheel mooi vloeibaar is; voeg zo nodig honing toe tot een zuurzoete saus is ontstaan.
Schenk de saus over het fruit, meng alle goed en zet de schaal ± 2 uur in de koelkast.
Klop de slagroom met 2 zakjes vanillesuiker en 1 flinke lepel honing stijf.
Leg op ieder bord een plak of bolletje ijs en schep er het fruit met voldoende saus omheen.
Schep de slagroom op het ijs.
Geef de cantuccini er apart bij.

Torrone di cioccolato (Chocoladenoga)

(± 1 kg)

250 gr kristalsuiker
175 gr cacaopoeder
2 eetlepels water
125 gr honing
2 stijfgeslagen eiwitten
500 gr gepelde, fijngehakte en geroosterde hazelnoten

Bekleed een blik van 20 x 25 cm met ouwel.
Meng de cacao met het water en kook het mengsel al roerend tot er een gladde, roomachtige massa ontstaat.
Verhit de suiker en de honing samen in een zware sauspan tot het mengsel bruin begint te worden.
Voeg geleidelijk de eiwitten toe en meng ze door het geheel.
Neem de pan van het vuur en voeg de cacao en de hazelnoten aan het hongmengsel toe.
Giet het mengsel in het blik, het moet dan ± 5 cm hoog staan.
Laat het geheel afkoelen en snijd het dan in rechthoekjes.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl