



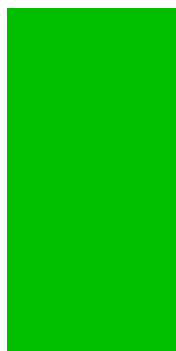
KamerKook

Catering & kookworkshops

Kookworkshop Italiaans

Amsterdam, 2017/2018

Beknopt receptenboekje



In dit beknopte boekje vindt u enkele recepten uit de Italiaanse keuken zoals deze tijdens de [Italiaanse kookworkshop van KamerKook](#) worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en graag tot ziens in een kookstudio.

Pieter Hubregtse / KamerKook Catering en Kookworkshops, Amsterdam

Ook een kookles of kookcursus doen in Amsterdam? tel. 06 / 284 194 10 of mail info@KamerKook.nl

Antipasti :

Insalata di polpo (gemarineerde inktvis).....	pagina 3
Polentakoeekjes met pesto en gebakken oesterzwam.....	pagina 4
Caponata op crostini (zoet-zure groenten).....	pagina 5
Minipasteitjes met kwartelei (monnikskapjes).....	pagina 6
Gevulde pijlstaartinktvisjes	pagina 7
Piadine Romagnola	pagina 8
Gevulde paprika met risottosalade	pagina 9
Bruschetta met geroosterde paprika en tonnatosaus	pagina 10
Fiori di zucca (gevulde courgettebloemen)	pagina 11
Gevulde courgetterolletjes met ricotta	pagina 12
Maddalena van olijven en Pecorino	pagina 13
Gemarineerde tomaten op crostini	pagina 14
Crostini met ricotta en munt	pagina 15

I Primi :

Vers pastadeeg.....	pagina 16
Rotolo.....	pagina 17
Vluggebakken Sint Jacobsschelpen in citroensaus.....	pagina 18
Pappardelle ai funghi porcini	pagina 19
Salieworstjes	pagina 20
Risotto	pagina 21
Gesauteerde kerstomaatjes met rozemarijn	pagina 22
Zucchini alla Giudea (gepekelde/ingelegde courgette)	pagina 23

I Secondi :

Gegrillde eendenborst met krokante kruiden.....	pagina 24
Oven geroosterde flespompoe	pagina 25
Saltimbocca alla Romana	pagina 26
Sformato di Finocchi met Taleggio.....	pagina 27
Vis en papillotte	pagina 28
Venkelsalade met Parmezaanse kaas	pagina 29
Salsa salmoriglio	pagina 30
Tagliatelle van geconfijte wortel.....	pagina 31
Gegrillde courgette en paprikasalade	pagina 32
Ragù van wild zwijn	pagina 33
Vis alla Livornese	pagina 34
Spiesjes van makreelfilet uit de oven	pagina 35
Focaccia	pagina 36
Insalata Caprese	pagina 37
Runderpolpette met mozzarella.....	pagina 38
Pollo al Marsala	pagina 39
Salade met olifantsbonen, gebakken salami en tomaat	pagina 40
Mafalda (Siciliaans brood)	pagina 41
Parmigiana di melanzane	pagina 42
Puree van courgette met krokante pancetta	pagina 43
Pizzadeeg	pagina 44
Wilde zalmfilet met sinaasappel en dragon	pagina 45
Gebakken kabeljauwfilet met gremolata	pagina 46
Contorni (aardappel, spinazie en peperonata)	pagina 47

Dolci :

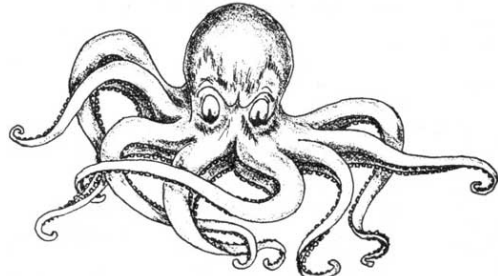
Semifreddo (zelfbereid ijs van sinaasappel en thijm).....	pagina 48
Tiramisù	pagina 49
Marasche	pagina 50
Semifreddo (zelfbereid ijs van frambozen)	pagina 51
Semifreddo (zelfbereid ijs van chocolade)	pagina 52
Torta al limone	pagina 53
Zuppa Inglese	pagina 54
Torta di Mele met limoenroom	pagina 55
Semifreddo (zelfbereid ijs van aardbeien)	pagina 56
Panna cotta	pagina 57
Torta al pistacchio	pagina 58
Frambozensorbet	pagina 59
Aardbeiensorbet	pagina 60
Perensorbet	pagina 61

Insalata di polpo

(gemarineerde inktvis)

Ingrediënten:

1 hele octopus (ca. 1 kg)
een bos bladpeterselie
1 citroen
3 tenen knoflook
3 dl. witte wijnazijn
3 l water
enkele kurken (alleen bij de bereiding)
olijfolie
zout en peper



Bereiding:

Was de octopus onder de kraan en verwijder het harde bolletje. Draai de octopus binnenste buiten om verder af te spoelen (de ogen kunnen na het koken makkelijk worden verwijderd).

Kook de octopus gaar in 3 liter gezouten water met azijn met enkele kurken daarin (45-60 minuten). Leg eventueel een bord op de inktvissen om ze ondergedompeld te houden. Naar men zegt, zorgen de kurken ervoor dat de inktvis malser wordt.

Laat de inktvis afkoelen.

Snijd de afgekoelde inktvis in mooie stukjes.

Maak van fijngehakte peterselie, wat citroensap, uitgeperste knoflook en olijfolie een dressing. Breng op smaak met peper en zout en laat indien mogelijk de stukjes inktvis hier nog een paar uur in marinieren.

Gebakken polenta met pesto en oesterzwammen

Voor 6 personen

Ingrediënten:

75 gr polenta (er zijn verschillende soorten te koop; de snelkookversie van 2 minuten is heel handig)

3 dl (paddestoelen)bouillon

45 gr roomboter

45 gr geraspte Parmezaanse kaas of harde pecorino

peper en zout

75 gram oesterzwammen, in reepjes gesneden

Voor de pesto:

1 bosje basilicum

25 gr pijnboompitten (of pistachenootjes)

50 gr Parmezaanse kaas

1 teen knoflook

1 dl olijfolie

grof zeezout

Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook en voeg in één keer al roerende de polenta toe. Laat zachtjes koken en blijf roeren. De massa wordt stevig. Voeg de boter en de geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout. Spreid de massa met een natte lepel uit op een bakplaat en laat afkoelen.

Bak de oesterzwammen in wat olie/boter in een koekenpan aan beide zijden tot ze goudbruin zijn.

Draai in een kleine keukenmachine de pesto van basilicum, pijnboompitten, kaas en knoflook. Voeg al draaiende de olijfolie toe. Breng op smaak met wat zeezout (pesto die over is kun je in een gesloten potje een week in de koelkast bewaren).

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Snijd reepjes of ruitjes of steek rondjes uit van de afgekoelde polenta en bestrijk ze met een beetje olie. Bak de polentakoekjes in ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven (185° Celsius) tot ze lichtbruin zijn. Alternatieven: bakken in een anti-aanbakpan of op een grillplaat.

Serveer de koekjes op een mooie schaal. Nappeer wat pesto op elk koekje en garneer ze af met een paar reepjes oesterzwam.

De pesto smaakt ook prima op crostini met een reepje verse buffelmozzarella!

Caponata

Caponata – een typisch Siciliaans gerecht – kent een lange geschiedenis. Tegenwoordig bestaat caponata alleen uit groente maar oorspronkelijk was het een visgerecht, geserveerd in de *caupone*, de herberg van de Siciliaanse havenstad, bereid met inktvis, selderij en aubergine en op smaak gebracht met een zoetzure saus. Ook buitengaats was het geliefd bij de zeelieden omdat het door het gebruik van azijn goed houdbaar was. Ook nu nog wordt caponata op Sicilië door huisvrouwen als conserve voor de winter bereid. Er zijn recepten in omloop waar het gerecht wordt verrijkt met een beetje cacao. Een typisch Sardijnse toevoeging is een beetje geschaafde of verkruimelde bottarga (gedroogd viskuit) over de caponata. Minder authentieke recepten lijken veel op de Franse ratatouille.

Caponata kan geserveerd worden als bijgerecht of bijvoorbeeld samen met andere antipasti.

Ingrediënten:

250	gr	aubergines
250	gr	uien
50	gr	bleekselderij
75	gr	groene olijven
250	gr	tomaten
5	el	olijfolie
10	gr	suiker
3	el	wijnazijn
1	el	kappertjes
		Zout en peper

Brood, beetje olijfolie

Bereiding:

Was de aubergine in een vergiet en snijd ze in plakken. Bestrooi ze met zout en laat ze uitlekken in een vergiet.

Snipper de uien, blancheer de bleekselderij in wat kokend water en snijd deze in blokjes. Halveer en ontpit de olijven. Dompel de tomaten even in een pan kokend water en laat ze daarna schrikken in een schaal koud water. Ontvel ze en druk ze door een zeef of maak ze fijn in een keukenmachine. Spoel de plakken aubergine af, laat ze uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.

Verhit een beetje olie in een pan en bak daarin de plakjes aubergine goudbruin en dep ze daarna droog met keukenpapier.

Fruit de uien, voeg selderij, olijven en gepureerde tomaten toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat het geheel 5 minuten koken. Voeg dan suiker, azijn kappertjes en aubergine toe en laat nog 10 minuten sudderen tot de azijn is verdampt. Dien de caponata afgekoeld op, bijvoorbeeld op een stukje crostini gemaakt van stukjes brood die je met een klein beetje olijfolie besmeert en in de oven roostert.

Minipasteitjes van kwartelei (monnikskapjes)

Voor 8 personen

Ingrediënten:

8 kwarteleitjes
2 velletjes bladerdeeg
0,5 dl mascarpone
1 el gehakte bieslook
1 el gehakte oregano of verse dragon
1 el gehakte zongedroogde tomaat of 2 el gesneden Taleggio
1 eidooier
sesamzaad

zout en peper

Bereiding:

Snijd de velletjes bladerdeeg in vieren.

Meng de mascarpone met de gehakte bieslook, de gehakte oregano (of dragon) en de gehakte zongedroogde tomaat (of Taleggio) en breng op smaak met peper en zout.

Vorm van de bladerdeegstukjes een hoedje en zet ze in een siliconenvorm. Lepel een beetje van het mascarponemengsel in elk hoedje en breek daar voorzichtig een kwarteleitje boven.

Roer de eidooier los in een kommetje en smeer de rand van de pasteitjes ermee in. Bestrooi ze met een beetje sesamzaad.

Bak de pasteitjes in de oven gedurende ca. 12 minuten op 180° Celsius. Controleer of het ei gestold is.

Serveer de pasteitjes direct.

Variant : je kunt de monnikskapjes ook maken met filodeeg. Leg dan een vel deeg op een snijplank, bestrijk met een kwastje met wat olijfolie en leg er dan nog een vel deeg op. Snij daar vierkantjes van die je in de vormpjes – zonder vulling – 4 minuten voorbakt. Dan vullen en afbakken tot de eitjes zijn gestold en het deeg krokant is.

Gevulde pijlstaartinktvis

Recept voor 6 personen

Ingrediënten:

6	st	middelgrote pijlstaartinktvis
1	el	olijfolie
1	tenen	knoflook, gehakt
1		bosuitje, fijngesneden
½	st	Spaanse peper, fijngesneden
6	takjes	peterselie, fijngehakt
3	el	paneermeel
½	st	limoen, rasp van de schil en sap zout en peper



Bereiding:

Maak eerst de inktvis schoon. Trek de kop met tentakeltjes voorzichtig van het lichaam. De ingewanden en het inktzakje komen dan vanzelf mee. Snijd de tentakels net onder de kop eraf, snijd ze grof en gooi de rest weg. Trek voorzichtig de 'plasticachtige' balein uit het lichaam en verwijder het roze vel. Spoel de inktvis schoon en droog af met keukenpapier.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan.

Roerbak de knoflook en tentakels 1 minuut. Voeg de bosui, Spaanse peper en en limoenrasp/sap toe. Voeg de peterselie toe. Laat afkoelen. Breng op smaak met peper en zout.

Vul de inktvissen met het mengsel. Schep ze niet te vol, de inktvis krimpt tijdens het garen. Strooi een beetje paneermeel bovenop. Gebruik een prikker om het gat te dicht.

Leg de inktvissen in een ovenschaal. Spenkel er wat olijfolie over en bak ze 10 minuten op 180° Celsius in de oven. Alternatieven: bak ze in een hapjespan in wat olie of grill ze even om en om op een hete grillplaat. Wel invetten met een beetje olie!

Piadine Romagnola

voor ca. 10 broodjes

Ingrediënten:

500	gr	bloem
75	ml	olijfolie of reuzel
3	tl	zout
2	tl	bakpoeder
5	el	witte wijn
100	ml	lauw water



Bereiding:

Maak op de werkbank een bergje van de bloem en maak in het midden een kuiltje. Doe in het kuiltje de overige ingrediënten en voeg beetje voor beetje het water toe. Blijf kneden tot je een soepel elastisch deeg hebt. Laat het deeg 30 minuten rusten.

Piadine:

Verdeel het deeg in stukken ter grote van een ei. Rol ieder stukje deeg uit met behulp van een deegroller tot een cirkel ter grootte van de pan. Bak de piadine op hoog vuur totdat deze bruine plekje krijgt en gaar is. Beleg de (nog warme) helft van de hete piadine met mozzarella, een goede rauwe ham, rucola en/of een tapenade. Vouw of rol ze strak op en serveer ze in warm in stukken.

Gevulde paprika met risottosalade

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4	st	rode kleine paprika's of puntpaprika's
120	gr	arboriorijst
100	gr	groenten in het zuur
30	gr	zongedroogde tomaten
50	gr	mayonaise
		peterselie

Blancheer de paprika's enkele minuten in gezouten kokend water. Zorg dat ze nog stevig zijn. Laat ze afkoelen. Snij het kapje van de paprika en verwijder voorzichtig het zaad. (Zorg dat je de paprika's niet stuk maakt).

Kook de rijst in gezouten water beetgaar. Spoel de rijst in een zeef met koud water totdat ze helemaal is afgekoeld.

Meng de zure groenten (in kleine stukjes gesneden) met de klein gesneden zongedroogde tomaat en de mayonaise.

Breng het geheel op smaak met peper en eventueel zout. Vul de paprika's met de vulling. Garneer ze met wat gehakte peterselie.

Bruschetta met geroosterde paprika en tonnatosaus

Voor 4 personen

Ingrediënten:

1	st	rode paprika
1		klein blikje tonijn
2	st	ansjovisfilets uit blik
1	el	kappertjes
2	el	mayonaisse
½	el	citroensap
½	st	stokbrood of ciabatta

Bereiding:

Rooster de paprika in een hete oven tot deze zwarte plekken krijgt. Laat afkoelen en verwijder het vel. Snij de paprika in reepjes.

Pureer de tonijn, kappertjes, ansjovis en mayonaisse met een staafmixer. Voeg het sap van de citroen toe. Breng op smaak met wat peper.

Rooster plakjes brood met een druppeltje olijfolie goudbruin in de oven.

Beleg de geroosterde stukjes brood met een reepje paprika en doe er wat van de tonnatosaus op. Serveer direct!

Deze tonnatosaus smaakt ook prima met andere gegrilde groenten, zoals groene asperges van de barbecue of op de grillplaat (géén olie gebruiken).

Varianten :

- pollo tonnato. Breng een pannetje bouillon aan de kook. Voeg een kipfilet toe en houd de bouillon 10 minuten op een sudderplaatje tegen de kook aan. Snij dunne plakken van de afgekoelde kip. Serveer met de tonijnsaus.
- vitello tonnato. Bak een stuk kalfsfilet in olijfolie/boter bruin. Laat op een laag vuur even doorgaren tot de gewenste kleur. Laat afkoelen en snij er dunne plakjes van. Of neem gebraden kalfsfilet of rosbief van de slager.
- groene asperges. Gril groene asperges op de barbecue of op de grillplaat tot ze een mooi streepje hebben. Geen olie gebruiken.

Fiori di zucca ripieni

(gevulde courgettebloemen)

De familie van de pompoengewassen, waartoe ook de courgette behoort, speelt een belangrijke rol in de Italiaanse keuken. De vrouwelijke bloem die zich uiteindelijk tot een courgette ontwikkelt, kan ook in een eerder stadium geplukt en bereid worden.

Ingrediënten:

6	st	courgettebloemen
1	st	ei
30	gr	bloem
100	gr	ricotta (of 50 gr ricotta en 50 gr mozzarella) snuifje versgeraspte nootmuskaat
½	bosje	bieslook
1	st	losgeklopt ei
6	el	geraspte pecorino of parmezaanse kaas Zout en peper



Olie om te bakken

Bereiding:

Klop 1 ei los in een schaal en voeg beetje bij beetje de bloem toe. Roer een paar lepels koud water toe tot een egaal en glad beslag ontstaat. Zet dit weg (als je de beschikking hebt over tempurameel, gebruik dat dan aangemaakt met wat ijskoud water om een beslag te maken).

Controleer de bloemen en maak indien nodig schoon met wat koud water.

Meng voor de vulling de ricotta, het resterende ei, nootmuskaat, pecorino, fijngesneden bieslook en breng op smaak met peper en zout. Vul de bloemen voorzichtig (niet te vol) en draai de uiteinden behoedzaam dicht.

Verhit vlak voor serveren ruim olie in een grote pan (bijvoorbeeld een wok). Doop de bloemen in het beslag en bak ze na elkaar goudbruin. Draai ze daarbij een keer om met een schuimspaan. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier en serveer ze.

Eventueel kunnen de bloemen een korte tijd op een bakplaat in de oven warm gehouden worden.

In de winkel vind je uitsluitend vrouwelijke bloemen. Als je zelf courgettes kweekt, kun je ook de "mannelijke" bloemen gebruiken. Deze zijn iets kleiner maar je mist geen courgettes bij de oogst!

Involtini di Zucchini Ripiene di Ricotta

courgetterolletjes met ricotta en basilicum

Voor 18 rolletjes

Ingrediënten:

2	st	rechte courgettes
3-4	el	extra virgine olijfolie, plus wat extra om te sprenkelen
3-4	el	balsamico azijn
250	gr	ricotta
1	el	citroensap
		handje basilicumblaadjes, in reepjes gesneden
2	el	amandelschaafsel
		peper en zout



Bereiding:

Snij de uiteindes van de courgettes.

Snij met een dunschiller in de lengterichting zeer dunne plakjes van de courgettes.

Breng op smaak met wat zout en peper en bestrijk met wat olijfolie.

Laat ca. 20 minuten in de koelkast marineren. Ze worden dan wat doorschijnend en zachter.

Roer de ricotta met citroensap stevig door elkaar en breng op smaak met wat peper en zout.

Voeg 1 eetlepel amandelschaafsel en de gesneden basilicum toe aan het ricottamengsel. Roer voorzichtig.

Leg een eetlepel ricottavulling op een uiteinde van een courgettereepje en rol voorzichtig op.

Sprenkel wat olijfolie en balsamico over een bordje en leg er (rechttop) de rolletjes op. Strooi het resterende amandelschaafsel erover.

Pecorino-olijven maddalena

Ingrediënten:

(voor ca. 14 stuks)

60 gram zelfrijzend bakmeel
45 gram zachte boter
2 kleine eieren
1 eetlepel mosterd
65 gram Pecorino, geraspt
20 gram olijven zonder pit, uitgelekt
1 eetlepel zeer fijngehakte peterselie
zout / peper naar smaak

bakvorm voor madeleines



Bereiding:

Meng de mosterd en de eieren door de zachte boter. Doe er het bakmeel doorheen.

Snij de olijven in heel kleine stukjes. Roer alles door elkaar.

Doe het mengsel met behulp van twee lepels in de bakvorm. Niet boven de rand uit, ze zullen nog rijzen. Bak de cakejes in 10-15 minuten op 180 ° Celsius tot ze goudbruin zijn.

Gemarineerde tomatenbrunoise

Ingrediënten:

6	st	vleestomaten of pomodori
1	el	gedroogde tomaten
1½	el	witte balsamico
5		blaadjes basilicum, in smalle reepjes gesneden
		zout, peper

Bereiding:

Was de tomaten. Verwijder de pitjes en het sap. Snij het vruchtvlees in gelijkmatige kleine blokjes (=brunoise).

Snij de gedroogde tomaten in kleine reepjes.

Marineer de gesneden tomaten een half uur in de balsamico, gesneden basilicum en wat peper en zout.

Serveer de uitgelekte tomatenbrunoise op crostini.

Crostini met ricotta en munt

Ingrediënten:

stokbrood of ciabatta
olijfolie
ricotta
verse munt, heel fijngesneden
peper en zout
beetje citroenrasp

Bereiding:

Snij plakjes van het brood. Bestrijk ze licht met wat olijfolie en rooster ze goudbruin in de oven op 180° Celsius.

Roer de ricotta los met wat verse munt, peper en zout en wat citroenrasp.

Bestrijk de crostini met het mengsel en serveer meteen. Garneer evt. met wat prosciutto en/of geroosterde pijnboompitjes.

Vers pastadeeg

Inleiding:

Dit basisdeeg kan voor 1001 toepassingen gebruikt worden. Je kunt het meteen verwerken tot één van de vele pastavormen - al of niet gevuld - of met een natuurlijk middel als saffraan, spinazie, basilicum, of rode biet mooi op kleur brengen. Je kunt de pastavellen ook met de hand of met een pastamachine tot de gewenste vorm snijden en laten drogen.

Kook verse pasta in een ruime hoeveelheid gezouten water. Afhankelijk van de dikte is verse pasta in enkele minuten gaar.

Ingrediënten:

voor ca. 650 gram

400	gr	bloem (200 gram patentbloem gemengd met 200 gram grove pastabloem van durum, tipo 0 semolina)
4		eieren
0,5	dl	olijfolie extra vergine
½	tl	zout
		extra bloem

Bereiding:

Doe de bloem in een grote kom of maak er een berg van op de werkbank. Maak een kuiltje en breek daar één voor één de eieren in.

Voeg olie en zout toe. Kneed dit tot een glad deeg. Als het deeg te veel plakt kan nog wat extra bloem worden toegevoegd. Dek het deeg af met plasticfolie en plaats het 30 minuten in de koelkast tot het verder verwerkt wordt.

Met een deegroller of een pastamachine kunnen er vervolgens vellen van gerold worden. Gebruik steeds een beetje bloem als anti-plak.

Rotolo met wilde spinazie en funghi porcini

Inleiding:

Dit pastagerecht wordt gemaakt van vers pastadeeg, gevuld met enkele lekkernijen en vervolgens in een doek opgerold en gekookt. Deze rotolo is vegetarisch maar je kunt ook bijvoorbeeld heel dunne plakjes rauwe ham meerrollen of in het paddestoelen mengsel kleine stukjes gevogelte meebakken. Er bij kan een salieboter, een traditionele tomatensaus, een citroensaus of een romige porcinisaus.

Ingrediënten:

650 gr vers pastadeeg (zie receptuur)
400 gr wilde spinazie
250 gr ricotta
80 gr geraspte pecorino
40 gr gedroogde funghi porcini (eekhoortjesbrood)
3 sjalotten
3 el marsala
zout en peper



schone theedoeken, bindtouw

Bereiding:

Week de paddestoelen een kwartiertje in wat heet water. Bak de gesnipperde sjalotten in wat boter goudbruin. Giet de paddestoelen door een zeef en bewaar het weekvocht. Spoel de paddestoelen zeer goed af onder een stromende kraan en laat ze uitlekken. Smoor de gesneden paddestoelen mee tot ze gaar zijn. Voeg af en toe wat van het gezeefde weekvocht en een scheutje marsala toe. Laat het vocht verdampen en het mengsel afkoelen.

Was de spinazie zonodig. Snij de blaadjes grof. Doe ze samen met de ricotta in een keukenmachine en maak ze fijn. Meng met de Parmezaanse kaas. Breng op smaak met peper en zout.

Rol stukken deeg met de pastamachine uit tot dunne lappen die iets korter zijn dan een uitgespreide schone theedoek. Plak een paar lappen met een klein beetje water aan elkaar tot bijna de hele doek bedekt is. Smeer het spinazie-kaas mengsel dun uit over de lap maar houd de randjes vrij. Breng een streep van het paddestoelenmengsel op de lap aan de onderzijde. Rol de lap met behulp van de doek voorzichtig op, te beginnen aan de kant waar de paddestoelen liggen. Rol de rotolo dan in de doek. Bind de beide uiteinden af met een stukje bindtouw en maak om de 20 centimeter als een rollade een extra knoopje om de rol.

Kook de rol in een grote pan gezouten water in 30 minuten gaar.

Serveer de rotolo door deze in mooie schuine plakken te snijden op een warme schaal overgoten met een beetje salieboter of een saus naar smaak.

De techniek van het maken van een rotolo wordt mooi gedemonstreerd in een filmpje https://www.youtube.com/watch?v=95_visPHzeI

Citroensaus met vloggebakken Sint Jakobsschelpen

Ingrediënten:

4	dl	slagroom
2	st	citroenen
80	gr	boter
2	el	verse kruiden
6	st	Sint Jakobsschelpen
		klontje boter

Bereiding:

Was de citroen onder de hete kraan. Rasp de zeste (het geel van de schil) van de citroen. Hak de kruiden fijn.

Smelt de boter in een kleine pan met een dikke bodem. Voeg citroenrasp, kruiden, slagroom en zout en peper toe en breng dit langzaam aan de kook. Laat het, al roerende, een paar minuten sudderen.

Pers de helft van de citroen, meng het sap erdoor en breng weer aan de kook. Neem de pan van het vuur.

Verhit de boter in een koekepan met anti-aanbaklaag. Bak de coquilles kort op een hoog vuur tot ze aan beide kanten een bruin randje krijgen. Serveer direct met de saus en wat verse pasta.

Pappardelle ai funghi porcini

8 personen

Ingrediënten:

650 gram vers pastadeeg (zie receptuur)
40 gram gedroogde funghi porcini (eekhoortjesbrood)
50 gram boter
1 el verse oregano of marjolein
1 stuks sjalotten
1 tenen knoflook
2 dl slagroom
zout en peper, scheutje witte wijn
40 gram Parmezaanse kaas
800 gram wilde spinazie

zeef
vergiet

Bereidingswijze:

Pappardelle is het brede neefje van de tagliatelle. Maak eerst de pasta. Neem een stukje van het deeg af en haal dit door de pastamachine op stand 1. Bestuif beide kanten met meel en herhaal op nummer 2. Ga door tot nummer 6 of 7. Bestuif het pastavel nu flink met bloem en rol losjes op. Snijd nu de opgerolde lap in stukjes van 2 cm breed. Rol de pastaslierten dan weer uit en leg te drogen tot gebruik.

Week de porcini circa 30 minuten in een kom heet water. Schep ze uit het water en bewaar het paddestoelenvocht. Spoel de funghi porcini in een zeef zorgvuldig af onder stromend water om eventuele zandresten te verwijderen. Dep ze droog en snijd ze grof.

Hak de verse oregano en sjalotten fijn. Verhit de boter, sjalotten, oregano en knoflook in een braadpan.

Voeg de porcini toe, blus af met wat paddestoelenvocht (pas op voor zand!) en bak ze circa 10 minuten. Voeg extra paddestoelenvocht en eventueel een scheut wijn toe als de saus te droog wordt. Voeg als laatste de room en laat even doorkoken tot je een mooie saus krijgt. Breng op smaak met zout en peper en eventueel een scheutje witte wijn.

Rasp de kaas.

Was de spinazie

Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook. Verwarm de saus. Doe de pappardelle in het kokende water. Voeg na twee minuten de spinazie toe en kook de pasta al dente. Giet nu af met behulp van een vergiet en meng de pasta door de saus. Schep op een bord en serveer met wat geraspte kaas en/of gebraden varkensworstjes met venkelzaad.

Salieworstjes

Ingrediënten:

2	m	varkensdarm
750	kg	varkensschouder
375	gr	kinnebakspek (halfbevoren)
7	gr	salie, fijngesneden
7	gr	paprikapoeder
1	gr	cayennepeper
3	gr	grof gemalen zwarte peper
12	gr	zout



Bereiding

Spoel de varkensdarmen onder koud stromend water van binnen en van buiten. Snijd de varkensschouder en het vetspek in stukken. Zet 80 ml water \pm 10 min. in de vriezer.

Maal het vlees in een gehaktmolen op de grove plaat. Of vraag aan de slager om dat te doen. Meng salie, paprikapoeder, de cayennepeper, zwarte peper, zout en het koude water door het gehakt en maal op de middelste plaat (niet te grof, niet te fijn). Meng het vlees met je handen tot het 'bindt' (aan je handen blijft hangen).

Vul de darmen met een worsthoortje (een grote trechter) of worstmachine. Probeer lucht te vermijden. Maak een lange worst en draai de worst op gelijke afstanden, zodat er kleine worstjes van \pm 8 cm ontstaan.

Verhit een ruime pan water en breng aan de kook. Houd tegen de kook aan en pocheer de worst in 10 min. gaar. Verhit een droge antiaanbakkoekenpan op middelhoog vuur en bak de worst enkele minuten voor een mooie bruine korst. Voeg na 2 min. een klontje boter toe.

Pompoenrisotto met saus van Taleggio

Voor 4 personen

Ingrediënten

200	gr	risotto-rijst (arborio, vialone nano of carnaroli)
1	st	ui (middelgroot)
0,25	st	pompoen (geschild en in blokjes gesneden)
1	glas	witte wijn
6	dl	groentebouillon enkele draadjes saffraan
20	gr	boter
40	gr	parmezaanse kaas
80	gr	Taleggio (een zachte kaas), in blokjes gesneden peper en zout

Bereidingswijze:

Hak de ui fijn. (voeg evt. knoflook naar smaak toe). Schil de pompoen en snijd in kleine blokjes.

Fruit de gesnipperde ui in wat olie of boter. Bak de pompoenblokjes mee tot ze zacht zijn. Bak de rijst kort mee. Voeg evt. de knoflook toe en blus af met de wijn. Voeg wat bouillon toe, breng aan de kook en blijf roeren. Herhaal dit totdat alle bouillon is opgenomen en de rijst gaar is (maar nog wel stevig).

Zet de rijst op het vuur en roer de overige bouillon erdoor tot de rijst gaar en smeugig is. Meng nu de Parmezaanse kaas en de Taleggio door de rijst.

Variatie: je kunt ook ovengeroosterde pompoen gebruiken en vlak voor serveren door de risotto roeren.

Gesauteerde kerstomaten met rozemarijn

Ingrediënten:

18		kerstomaten of honingtomaatjes
2	el	olijfolie
1	teen	knoflook, fijngesneden
12		naaldjes rozemarijn, zeer fijngesneden
1	el	poedersuiker
		zout, peper

Bereiding (à la minute):

Leg alle ingrediënten klaar.

Verhit een sauteuse of een koekenpan op hoog vuur. Doe 2 el olijfolie in de pan. Voeg de knoflook en de rozemarijn toe. Doe na 15 seconden de hele tomaatjes erbij. Even omschudden en na 20 seconden de poedersuiker erbij. Dan vlug uit de pan en direct serveren.

Zucchini alla Giudea

(Gepekeld en gemarineerde courgettes)

Ingrediënten:

- 2 st courgettes of 3 kleine courgettes
- zout
- aromatische witte wijnazijn of sherryazijn
- olijfolie
- 1 teen knoflook
- gemalen peper

- een mandoline

Bereiding:

Snij de gewassen courgettes in de lengte in dunne repen met een mandoline (soort schaaaf) of met een heel scherp mes. Snij de zaadlijsten er uit.

Bestrooi de repen royaal met zout en laat een kwartiertje intrekken. Spoel ze dan onder de stromende kraan goed af in een vergiet en laat ze uitlekken.

Zet de courgettereppen in een platte schaal en besprenkel ze met een aromatische witte wijnazijn. Zet een half uurtje weg. Haal ze uit het zuur. Spoel weer even af en laat uitlekken. Maak een vinaigrette van wat azijn, gekneusde of gehakte knoflook, olijfolie en breng op smaak met versgemalen peper en zonodig nog wat zout.

Serveer als bijgerecht of als onderdeel van een salade.

Je kunt deze courgettereepjes nog 2 dagen gekoeld bewaren.

Eendenborst van de grill

Ingrediënten:

6 st eendenborst
enkele takjes rozemarijn en thijm
zout en peper

grillplaat en tang

Bereiding:

Laat het vlees een uur van tevoren op kamertemperatuur komen. Leg ze met de velkant naar beneden op een schaal.

Haal de naaldjes en blaadjes van de rozemarijn en thijm. Strooi de thijm en rozemarijn over het vlees. Het vlees wordt pas na het grillen op smaak gebracht met peper en zout.

Begin met grillen als alle andere onderdelen van deze gang bijna klaar zijn. Verhit een droge grillpan of grillplaat boven een flink vuur. Leg de eendenborsten met de velkant naar beneden op de hete grillplaat. Zet het vuur dan wat zachter.

Keer met behulp van de tang het vlees na ongeveer 5 minuten. Het vel moet dan knapperig zijn. Laat het vlees nog enkele minuten op de grillplaat liggen. Eendenborst mag naar smaak rosé geserveerd worden. Als je liever een wat meer doorbakken stuk vlees hebt, laat het dan nog even in een warme oven (ca. 150° Celsius) nagaren. Breng op smaak met zout en peper.

Geroosterde pompoen en biet

Ingrediënten:

Hele (fles-)pompoen
Verse bieten (chioggia, gele biet)
Enkele tenen knoflook
Olijfolie
Zout en peper
Balsamico azijn

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180° Celsius.

Was de groenten. Schil de pompoen en de bieten met behulp van een dunschiller.

Bekleed een ovenplaat met bakpapier.

Snijd de pompoen en de bieten in grove stukken. Leg ze op de ovenplaat. Bestrijk ze met wat olijfolie en strooi er wat zout en peper over.

Rooster de groente in ca. 40 minuten tot ze gaar zijn. Controleer met een mespunt of een vork.

Serveer naar smaak met een beetje ingekookte balsamico azijn.

Saltimbocca alla romana

Voor 6 personen

In de wondere wereld van de saltimbocca's heerst tot op de dag van vandaag een stammenstrijd: moeten ze plat of opgerold als mini-rollade worden gemaakt? De bekende Italiaanse gastronom Pellegrino Artusi noemt de platte variant. In beide gevallen zijn de ingrediënten hetzelfde. Als rolletje worden ze wel involtini genoemd. Je kunt de rolletjes ook in plakjes snijden als borrelhapje.

Ingrediënten:

750	gram	kalfsschnitzels
6	plakken	prosciutto
6	stuks	verse salieblaadjes
		bloem om te bestuiven
		zout en peper
60	gram	boter
2	el	olijfolie
2	dl	marsala of witte wijn



Benodigdheden:
-prikkers

Bereiding:

Leg op elke kalfsschnitzel een plakje prosciutto. Leg over de breedte een (evt. in de lengte gesneden) of twee salieblaadjes. Rol elke schnitzel strak op met de ham aan de binnenkant. Rijg in de lengterichting vast met een prikker, je kunt dan de rolletjes gemakkelijker omrollen. Wentel de kalfsrolletjes door de bloem en bestrooi met zout en peper.

Serveren:

Verwarm de oven op 140° C. Verhit de olijfolie en de helft van de boter in een grote koekenpan. Leg de andere helft van de boter koud weg. Leg het vlees in de pan als het schuim begint weg te trekken. Bak rondom mooi goudbruin. Haal het vlees uit de pan en verwijder de prikkers. Snij de saltimbocca schuin doormidden. Laat ongeveer 10 minuten doorgaren in een oven op 140° C. Blus het braadvet af met de marsala of de witte wijn. Laat de marsala / wijn even inkoken. Voeg nu de rest van de (koude) boter toe en klop de saus goed door (dit heet montereren, de koude boter zorgt voor een lichte binding). Breng eventueel nog op smaak.

Giet de saus over het vlees en serveer meteen.

N.B. Een smakelijke variant kun je maken met parelhoenfilet in plaats van kalfsvlees. Laat het vel er aanzitten. Zorg dat het aan de buitenkant van het rolletje komt.

Sformato di Finocchi

Venkeltaartje met Taleggio

Een sformato lijkt wel op een soufflé maar is altijd wat steviger. Je hoeft dus ook geen zorgen te hebben over instorten. Sformati worden in het algemeen au bain Marie bereid in de oven, dat wil zeggen dat de vorm met inhoud in een bak heet water in de oven wordt gegaard.

Basis van een sformato is ei. Vulling en smaak kunnen eindeloos gevarieerd worden. In de Italiaanse praktijk betekent dat dat de lekkerste sformati worden bereid met groenterestjes, pasta of aardappelen van de vorige dag.

Voor 4 personen

Ingrediënten:

500	gr	venkel, zeer fijn gesneden (bijvoorbeeld met de mandoline)
1	st	ui, fijngesneden
120	gr	Taleggio, fijngesneden
		snuf versgemalen nootmuskaat
2	st	eieren, gesplitst
		peper / zout
		scheutje olijfolie
		broodkruim/paneermeel
		vermouth

Bereiding:

Verwarm de olie in de pan en fruit de venkel en ui. Voeg eventueel een scheut witte vermouth/Martini/Cinzano naar smaak toe en verhit tot het vocht is verdampt.

Haal van het vuur en roer de Taleggio en de nootmuskaat erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer het eidooier erdoor zodat alles goed mengt.

Klop nu het eiwit stijf tot dit pieken vormt en spatel door het venkel-mengsel.

Kwast nu een vorm in met olie en strooi er broodkruimels over. Bedek de bodem goed want anders kleeft het vast. Plaats deze nu in een pan met een laagje water (au bain Marie) in een voor verwarmde oven (180° C.) en bak 30 minuten of tot een tandenstoker er schoon uitkomt. Laat afkoelen voor je de taart uit de vorm haalt.

N.B. Je kunt natuurlijk ook 1-persoons vormpjes gebruiken. De baktijd is dan wat korter.

Vis en papillotte (vis in een pakje)

Bij dit visgerecht is het van belang de manier van snijden van de te gebruiken groenten een beetje af te stemmen op de vissoort. Vis & groente moeten tegelijk gaar worden gestoomd. Alles wat in de papillotte zit heeft dezelfde bereidingstijd! Bij een fijne vissoort als bijvoorbeeld snoekbaars of tongfilet moet de groente dus fijner worden gesneden dan bij een wat stevigere vissoort als zeewolf of pangasius.

Vis, groente, kruiden en andere smaakmakers zitten in een afgesloten ruimte en worden dan in de oven gegaard. Je kunt van bakpapier of aluminiumfolie een zakje vouwen of een (plastic) braadzak gebruiken die tegen hitte kan. Vis en groente worden in de "papillotte" gaar gestoomd in eigen vocht. Voor de smaak kun je vooraf nog een beetje witte wijn of boter toevoegen. Het kookvocht in de papillotte krijgt ook een prima smaak.

Ingrediënten

- visfilets : circa 150 gram per persoon
- (fijn)gesneden groente zoals ui, diverse soorten wortels, venkel, prei, peterseliewortel, knolselderij
- andere smaakmakers als gehakte knoflook, citroensap, citroenrasp, verse kruiden zoals kervel, selderie, peterselie of dille, roomboter, olijfolie, witte wijn, witte vermouth

Bereiding

Snijd de visfilets in stukken van gelijke grootte. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de groente in stukjes. Bedenk dat een harde wortel een langere gaartijd heeft dan bijvoorbeeld een ringetje ui of een stukje prei.

Meng gesneden groente en overige smaakmakers. Maak hiervan een bedje in de papillotte en leg de visfilets hier bovenop. Vouw de pakjes goed dicht maar houd wat lucht rondom de vis vrij (bij een braadzak: sluit goed af).

Leg de papillottes op een ovenschaal in een voorverwarmde oven (ca. 175° C) gedurende 10 tot 15 minuten. Controleer of de vis en groente gaar zijn.

Venkel-parmezaansalade

Voor 8 personen

Ingrediënten:

100	gr	Parmezaanse kaas
3	st	venkelknollen
½	st	citroen, uitgeperst
½		doosje rucola
		enkele takjes bladpeterselie
		zout en peper
		olijfolie e.v.

Bereiding:

Verbrokkel de kaas.

Snijd de venkel bij en verwijder de onderkant en evt. bruine delen aan de buitenzijde. Schaaf de venkel met een mandoline in dunne reepjes. Besprenkel de venkel met het citroensap. Breng op smaak met versgemalen peper en een beetje zout (de Parmezaanse kaas voegt ook nog zout toe aan deze salade). Maak het mengsel aan met een scheutje olijfolie en zet koel weg tot aan serveren.

Maak een salade van het venkelmengsel, de kaas, de rucola en blaadjes bladpeterselie door deze ingrediënten luchtig om te scheppen.

Salsa Salmoriglio

Salsa salmoriglio wordt meestal gebruikt als koude dressing / saus bij gegrilde vis, vlees of groenten. Je kunt de salsa salmoriglio ook gebruiken als marinade van het te grillen product.

Ingrediënten:

Salsa salmoriglio:

4	el	kokend water
1	dl	olijfolie extra vierge
4	el	bladpeterselie, fijngehakt
1	teen	knoflook, fijngehakt
1	tl	kappertjes, fijngehakt
1	el	verse oregano of marjolein, fijngehakt zout en peper

Bereiding:

Meng 4 eetlepels heet water met de olijfolie en voeg de gehakte kappertjes, oregano, zout, peper en knoflook toe. Voor een gladdere structuur kun je ook de keukenmachine of staafmixer gebruiken.

Als variatie kun je ook enkele theelepels citroensap en/of mayonaise toevoegen.

Tagliatelle van geconfijte wortel

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2	st	winterwortelen
3		takjes rozemarijn
2	tenen	knoflook
3	dl	olijfolie
		balsamico azijn
		zout en peper

Bereiding:

Schil de wortelen met een dunschiller.

Trek mooie linten met de dunschiller tot de wortels helemaal op zijn.

Doe de olie in een cakeblik. Leg er de takjes rozemarijn in samen met de gepelde knoflooktenen. Leg er de wortellinten in. Als het goed is staan de wortels ongeveer onder de olie. Dek het cakeblik af met aluminiumfolie.

Plaats het cakeblik in de oven op 140° Celsius. Laat de wortels ca. 40 minuten langzaam garen. Controleer tussendoor en keer ze voorzichtig een keertje om.

Laat de linten uitlekken in een zeef of vergiet.

Breng op smaak met peper en zout.

De overgebleven geurige olie kun je zeven en in een fles in de koelkast bewaren voor later gebruik.

Gegrillde courgette en paprikasalade

Voor 5 personen

Ingrediënten:

1	st	courgette
2	st	rode paprika
1	teen	knoflook
1	el	olijfolie
		rucola
		balsamico azijn
		zout en peper

Bereiding:

Snijd de courgette schuin in plakken van ca. 5 mm dikte en de paprika in reepjes van 1 cm breed.

Verhit de olie in een koekenpan. Roerbak de paprika drie minuten, voeg de fijngehakte knoflook toe en blus af met een scheutje balsamico. Breng op smaak met peper en zout. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Verhit een grillpan. Vet deze heel licht in met een kwastje met wat olie. Leg er voorzichtig plakjes courgette in en beweeg ze niet. Draai met een tang de plakjes na ca. 1 minuut een kwartslag. Er ontstaat dan een ruitpatroon aan de onderkant. Draai dan de plakjes om en herhaal deze stappen.

Meng courgette en paprika.

Serveer op een beetje rucola.

Sugo di cinghiale

Saus van wild zwijn uit Umbrië

Voor 6 personen

Ingrediënten:

800	gr	mager vlees van wild zwijn
50	gr	gerookt spek, in blokjes
200	ml	rode wijn
1	st	wortel, in stukjes
1	st	stengel bleekselderij, in stukjes
1	st	ui, gesnipperd
1	takje	rozemarijn
2	takjes	salie
		enkele jeneverbessen, gekneusd
2	tenen	knoflook, gekneusd
1		borrelglas brandy
		olijfolie
1	st	spaanse peper, in ringetjes gesneden
200	gr	gepelde tomaten uit blik
30	gr	gedroogde paddestoelen (boleten, porcini/eekhoorntjesbrood)
2	dl	slagroom

Laat het vlees 24 uur marineren in de wijn met de wortel, bleekselderij, ui, kruiden, knoflook en een scheut olijfolie. Zeef de marinade en snijd het vlees zonodig in stukjes.

Week de paddestoelen in een ruime kom met 2 dl kokend water. Giet ze af door een zeef maar vang het weekvocht op. Spoel de paddestoelen goed af onder koud stromend water. Snijd de paddestoelen in stukjes. Zeef het weekvocht, bijvoorbeeld met een koffiefilter.

Verhit een scheutje olie in een stoofpan en fruit hierin de peper en de spekblokjes. Voeg het gesneden vlees toe en bak mee tot het bruin kleurt. Voeg de gesneden paddestoelen toe. Schenk er de helft van de gezeefde marinade en paddestoelenvocht bij, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat drie kwartier zachtjes pruttelen. Voeg de tomaten toe, maak op smaak met zout, laat nog een uurtje stoven en maak de saus af met room.

Roer af en toe voorzichtig en controleer of er nog wat vocht/marinade bij moet. Het vlees moet mooi mals worden (stoofschotel)of zelfs uit elkaar vallen (saus).

Vis alla Livornese

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4	st	rode poon of mul
1	st	ui, fijngehakt
2	tenen	knoflook, fijngehakt
1	st	rode peper, zonder zaad, fijngehakt
1		scheutje witte wijnazijn
1		glas witte wijn
400	gr	kerstomaten
2	el	kappertjes
2	el	zwarte olijven, grof gehakt
		olijfolie
		bloem

Bereiding:

Fruit de fijngehakte ui licht aan in olijfolie. Voeg er de gehakte knoflook en het fijngehakte rode pepertje aan toe. Roer er de witte wijnazijn en de witte wijn door en laat het geheel even goed doorkoken. Meng de in vieren gesneden kerstomaatjes, de kappertjes en de grof gehakte olijven door de saus en laat alles ongeveer 5 minuten met een deksel op de pan zachtjes koken.

Bestuif de poontjes licht met de bloem en leg ze in een met olijfolie ingevette ovenschotel. Giet de tomatensaus (proef!) over de vis en bestrooi het geheel met de fijngehakte peterselie. Zet de schotel in de voorverwarmde oven van 175° C. tot de vis gaar is. (Ongeveer 10-20 minuten).

Makreelspiesjes uit Sicilië

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4	st	makreelfilets
		Extra virgine olijfolie
		paneermeel
50	gr	geraspte oude kaas (pecorino of parmezaan)
30	gr	pijnboompitten
30	gr	rozijnen
		citroensap
		enkele takjes peterselie
½		rood pepertje, fijngehakt
		zout en peper
1-2		knoflooktenen,
1	st	ui, fijngesneden
4		laurierbladeren

4 satéprikkers

Bereiding:

De vulling: fruit eerst de ui en na 3 minuten ook de knoflook in wat olijfolie. Voeg zout, peper, pijnboompitten, rozijnen, peterselie, kaas en het rode pepertje toe. Maal eventueel de vulling iets fijner met behulp van een keukenmachine.

De makreel: maak de filets zonnig wat platter tussen 2 stukken plasticfolie. Snij ze in de lengte in tweeën. Smeer er een lepel vulling op en rol ze op. Haal de rolletjes door de olijfolie en dan door het paneermeel. Doe er twee aan elke prikker, gescheiden door een blaadje laurier.

Leg ze op een met olijfolie ingevette bakplaat en bak ze ca. 10-15 minuten op 200° C. in de oven.

Focaccia

Ingrediënten brooddeeg:

600	gr	bloem
375	ml	lauw water
20	gr	verse gist
1	tl	suiker/honing
½	tl	zout

focaccia ingredienten:

olijfolie, zeezout, rozemarijn, knoflook

Bereiding:

Doe de bloem in een grote mengkom. Meng zout door de bloem. Los de honing/suiker op in het lauwe water.

Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de gist in, giet het water erop.

Kneed het deeg tot het glad en soepel is (minimaal 5 minuten).

Doe het deeg in een grote mengkom en dek het af met huishoudfolie of een vochtige theedoek. Laat het 30 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plaats.

Dit is de basis van het brood.

Maak de olie voor over het brood: plet 3 tenen knoflook met flink wat rozemarijn. Doe er een goede olijfolie bij. Laat dit een half uur apart staan.

Na minimaal 30 minuten haal je het deeg uit de kom en sla je alle lucht eruit. Kneed het maximaal een minuut door en rol het uit op een ingevette bakplaat (of meer). Zorg dat het deeg overal even dik is (ca. 2 cm).

Druppel de olie - incl. kruiden - over het hele deeg. Duw putjes in het deeg, bijna tot op de bodem.

Laat het deeg weer rijzen op een tochtvrije plaats. Afdekken is niet nodig.

Verwarm de oven voor op 220° C.

Na 30 minuten plaats je het deeg voorzichtig in de oven. Door het rijzen is een deel van de olie in het brood opgenomen. Laat het brood 15 à 20 minuten bakken tot het goudbruin is. Wacht een paar minuten met snijden.

Spiedini Caprese

Voor 10 personen

Ingrediënten:

10	st	kerstomaatjes of honingtomaatjes
10	st	minimozzarella bolletjes
20	st	blaadjes verse basilicum
		olijfolie extra vergine
		zout peper
10		mooie bamboeprikkers

Bereiding:

Snijd de tomaatjes in tweeën. Snijd de mozzarellaballetjes in tweeën.

Leg een half tomaatje met de snijkant tegen een half mozzarella bolletje. Vouw er voorzichtig een mooi blaadje basilicum omheen er rijg het geheel aan een prikker. Herhaal dit. (2 bolletjes per prikker). Netjes werken.

Leg de prikkers op een eenvoudige witte schaal. Strijk of druppel er een klein beetje olijfolie op en bestrooi met weinig zout en versgemalen peper.

N.B. deze presentatie is vooral geschikt als hapje / antipasto.

In de Italiaanse keuken wordt de salade van plakken buffelmozzarella en rijpe tomaat met basilicum geserveerd als voorgerecht, bij de lunch of op een broodje. Leg dan gesneden plakken om en om op een schaal met gescheurde basilicumblaadjes ertussen. Giet er wat lekkere olijfolie over en bestrooi met wat peper en zout.

Polpettes met mozzarella en tomaat

Voor 6 personen

Ingrediënten:

1	snee	witbrood, zonder korst
45	ml	melk
750	gr	rundergehakt
1		ei, losgeklopt
50	gr	droog broodkruim
		plantaardige olie om in te bakken
2		vleestomaten, in 6 plakken
1	el	vers gehakte oregano
6		plakken mozzarella
6		ansjovisjes, in de lengte gehalveerd
		zout & peper

Bereiding:

Week het brood in de melk tot al de melk is opgenomen. Met een vork goed fijn maken. Het gehakt in een kom vermengen met het ei, de broodmassa en zout en peper naar smaak. Bak een klein schijfje om te proeven!

Vorm één schijf per persoon, haal de schijven door de broodkruim, zodat ze helemaal met kruim bedekt zijn. Bak de schijven aan elke kant twee minuten. Ze hoeven niet gaat te worden in de pan. Leg ze op een ingevette ovenschaal of bakplaat. Ca. 5 minuten in een op 200° C voorverwarmde oven zetten.

Haal de plaat uit de oven en leg op elke schijf een plak tomaat. Oregano en peper erover strooien. De plakjes mozzarella erop leggen. De reepjes ansjovis kruislings erop leggen.

Nog ca. 5 minuten terugzetten in de oven tot de mozzarella gaat smelten. Meteen opdienen.

Gestoofde kipdijen met thijm en marsala

Voor 6 personen als hoofdgerecht of 10 personen als bijgerecht

Ingrediënten:

1	kg	kipdijen
8	takjes	verse thijm
½	st	citroen
5	st	sjalotten
1½	dl	marsala
		zout en peper
		tarwebloem
		olijfolie

Bereiding:

Pers de citroen uit. Haal de blaadjes van de takjes thijm. Pel de sjalotten en snij ze in tweeën.

Bestrooi de stukken kip met peper, zout en de blaadjes thijm. Doe er het citroensap bij en roer even om. Laat de kip een half uur afgedekt marineren.

Laat de kip dan een beetje uitlekken en bestrooi met een beetje bloem.

Bak de kip in een aantal keer als volgt:

Verwarm een koekepan op het vuur tot deze goed heet is. Doe er een scheutje olijfolie in. Leg met een tang of een vleesvork een deel van de stukken kip erin. Laat ze twee minuten stil liggen tot ze wat bruin worden en draai ze dan om. Bak nog twee minuten op hoog vuur en blus af met een scheut marsala.

Doe de gebakken kip in een grote pan met de sjalotten en de overgeleven marinade. Bak de rest van de kip.

Verwarm de grote pan tot de stukken kip mals en gaar zijn (ca. 20 minuten).

Proeven!

Salade van boterbonen en halfgedroogde tomaat

Bijgerecht voor 6 personen

Ingrediënten:

- 1 st rode ui, in heel dunne ringetjes
- 7 blaadjes basilicum, grof gescheurd
- 6 st romatomen
- 100 gr salami
- 6 st zongedroogde tomaten, in reepjes gesneden
- 1 blikje boterbonen (Fagioli bianchi di Spagna, 400 ml), uitgelekt en afgespoeld of geweekte, gedroogde bonen

- peper, zout
- olijfolie ev
- balsamico
- 1 doosje rucola



Bereiding:

Begin met de bonen. Zet ze een nacht in ruim koud water in de week. Spoel ze de volgende dag af met koud water en breng ze in ruim water zonder zout aan de kook. Kook ze in ca. 1 uur gaar. Giet ze af. Spoel ze voorzichtig af met wat water. Breng op smaak met wat peper en zout en laat afkoelen. Of neem olifantsbonen uit blik.

Snij de tomaten in de lengte in tweeën. Verwijder de zaadjes met een lepeltje en laat ze uitlekken. Leg de tomaatjes met de open kant naar boven op een met bakpapier beklede ovenschaal. Zet ze ongeveer 3 kwartier in de oven op 140° Celsius. Keer ze halverwege een keertje voorzichtig om.

Snijd de salami (zonder vel) in plakjes van 4 mm dikte en snijd elk plakje in vieren. Verwarm een koekepan en bak de salami in een klein beetje olijfolie op een laag vuur in ongeveer 10 minuten lichtbruin.

Maak mooie schalen op met plukken rucola. Verdeel de bonen en de tomaten er over. Verdeel de gedroogde tomaten en salami over de salade.

Sprenkel wat olijfolie en balsamico er over en maak af met de basilicumblaadjes.

Siciliaans brood / Mafalda

Ingrediënten brooddeeg:

600 gr bloem
375 ml lauw water
20 gr verse gist
1 tl suiker/honing
1 tl zout
sesamzaad
olijfolie



Bereiding:

Doe de bloem in een grote mengkom. Meng zout door de bloem. Los de honing/suiker op in het lauwe water.

Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de gist in, giet het water erop.

Kneed het deeg tot het glad en soepel is (minimaal 10 minuten).

Doe het deeg in een licht ingevette grote mengkom en dek het af met huishoudfolie of een vochtige theedoek. Laat het 30 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plaats.

Dit is de basis van het brooddeeg.

Na 30 minuten haal je het deeg uit de kom en sla je alle lucht eruit. Kneed het maximaal een minuut door en verdeel het in drie stukken. Rol ze uit tot slierten van 80 cm lengte. Leg ze op een ingevette bakplaat in een tegen elkaar geduwde zigzagvorm. Bestrijk met een beetje water en strooi er wat sesamzaadjes over.

Laat het deeg nog 20 minuten rijzen op een tochtvrije plaats.

Verwarm de oven voor op 210° C.

Plaats het deeg voorzichtig in de oven. Laat het brood 10 minuten bakken en verlaag dan de temperatuur tot 180° Celsius. Bak de broden nog 20 minuten af tot ze goudbruin is zijn.

Parmigiana di melanzane

Voor 6 personen

Inleiding:

Parmigiana di melanzane klinkt als een specialiteit uit Parma. Zijn naam heeft dit groentegerecht niet aan de geografische herkomst te danken maar alleen aan het gebruik van de Noord-Italiaanse kaas parmigiano reggiano. De herkomst van dit gerecht ligt in Calabrië maar deze bereiding van de aubergine is populair in heel het Zuiden van Italië – en ver daarbuiten!

Ingrediënten:

1	kg	aubergines, in de lengte gesneden in plakken van 0,5 cm
3	el	bloem
750	gr	tomaten, ontveld en zonder de zaadjes in blokjes gesneden of uit blik
1	st	ui, gesnipperd
½	bos	verse basilicum
4	el	olijfolie
50	gr	verse geraspte Parmezaanse kaas of oude pecorino
1	st	mozzarellabol, in plakjes gesneden
25	gr	boter
		zout en peper

Bereiding:

Doe de plakken aubergine in een vergiet en bestrooi ze met zout. Laat een half uurtje uitlekken. Spoel ze snel af en dep ze droog.

Kook ondertussen al roerend de tomaten, de ui, een handvol blaadjes basilicum en wat zout en peper tot een saus. Draai de saus in een keukenmachine glad.

Haal de plakken aubergine door de bloem en bak ze in ruim olie aan beide kanten goudbruin. Dep ze droog met keukenpapier en zet ze weg.

Verwarm de oven voor op 180 ° C.

Doe een laagje tomatensaus in een ovenschaal en leg een laagje aubergineplakjes erin. Bestrooi met een beetje Parmezaanse kaas of pecorino, leg er een paar plakjes mozzarella en wat blaadjes basilicum op. Herhaal dit met saus, aubergine, kazen en basilicum. Eindig met een laagje aubergine bedekt met wat tomatensaus en Parmezaanse kaas.

Bedek de schaal met wat klontjes boter en bak in ca. 30 minuten gaar.

Puree van courgette met krokante pancetta

Ingrediënten:

2	stuks	courgettes, in stukjes gesneden
12	plakjes	pancetta (of ontbijtspek)
3	tenen	knoflook, fijngehakt
1		rood pepertje, fijn gesneden zonder zaadjes
		zout en peper
		olijfolie

Bereiding:

Verwarm wat olijfolie in een pan en roer de gesneden rode peper en knoflook ven los. Voeg de courgettes toe. Laat ze dan afgedekt zachtjes stoven (niet bakken). Doe ze na 25-30 minuten, als ze zacht zijn, met wat zout en peper in een blender of keukenmachine. Kleine stukjes mogen zicht blijven. Proeven! Bak de pancetta krokant, bijvoorbeeld in de oven op 150° Celsius op wat bakpapier. Serveer de puree in kleine schaaltes en garneer met de krokante pancetta wat fijn gesneden munt.

Lekker als bijgerecht of met een stukje brood.

Pizzadeeg

Voor 6-8 pizzabodems

Ingrediënten:

1	kg	fijne glutenrijke tarwebloem, liefst “typo 00”
1	el	fijn zeezout
2	zakjes	gedroogde gist of 30 gram verse gist
1	el	suiker
3	el	olijfolie extra vergine
650	ml	lauw water
		extra bloem om te bestuiven

De kwaliteit bloem bepaalt sterk het eindresultaat: je hebt de gluten nodig om een soepel en elastisch deeg te krijgen.

Bereiding:

Zeef de bloem op de schone werkbank tot een bergje. Strooi het zout erover. Maak een kuiltje in het midden.

Meng in een kan de gedroogde gist, suiker, lauw water en olijfolie. Roer tot gist en suiker zijn opgelost.

Kneed met schone en bebloemde handen tot je een soepel en veerkrachtig deeg hebt. Leg de bal deeg in een grote met wat bloem bestoven kom. Strooi er een klein beetje bloem overheen. Dek de kom af met een vochtige doek. Zet een uurtje op een warme plek, bijvoorbeeld bovenop een oven. Het deeg zal ongeveer verdubbelen in volume.

Kneed het deeg opnieuw op een met bloem bestoven werkblad. Deze fase wordt terugslaan genoemd; je duwt de overtollige lucht er letterlijk uit. Verdeel het deeg in 6-8 bollen, verpak ze in plasticfolie en bewaar ze tot gebruik in de koelkast.

Voor extra krokante bodem: bestrooi de onderkant van de bol met een beetje polenta (grove maisbloem). Duw de bollen uit tot schijven met een open hand, met je muis.

Bakken: verwarm de oven voor op 250 – 275° Celsius. Gebruik een bakplaat of liever nog een pizzasteen (dan ook voorverwarmen).

Bestrijk het platte pizzadeeg met een eenvoudige gladde tomatensaus (bijvoorbeeld gepureerde tomaten uit blik met wat fijngesneden uit, oregano, peper en zout). Beleg de pizza met garnituur naar keuze: vleeswaren, gesneden kazen, gesneden groenten als tomaat, champignon of paprika, vis. Hou het eenvoudig.

Bak ca. 5 minuten tot de bodem gaar is en de randen een kleurtje hebben. Serveer met verse kruiden (bijv. basilicum) en / of bestrijk de rand met olie van knoflook & rode peper.

Gepocheerde wilde zalm met dragon en sinaasappel

Ingrediënten:

6 wilde zalmfilets met vel (ca. 120 gram per persoon)
2 sinaasappels
½ bosje verse dragon
olijfolie
zout en peper

Bereiding:

Snij de zalmfilets in gelijke grootte. Dep de vis af met wat keukenpapier. Bestrooi met wat peper en zout.

Rasp de schil van de sinaasappel (niet het wit) en pers hem dan uit.

Bestrijk een bakplaat met een beetje olijfolie. Verdeel de vis erover (velkant onder). Strooi de geraspte sinaasappelschil erover en doe de blaadjes dragon erop. Giet tenslotte sinaasappelsap erover.

Plaats de zalm in een oven van 100° Celsius gedurende ca. 10 minuten. Controleer dan of de zalm al voldoende gegaard is. Let op: vooral niet laten uitdrogen. Serveer op een voorverwarmd bordje met wat rucola en fijngesneden venkel die gemarineerd is in wat sinaasappelsap, olijfolie en peper/zout.

Gebakken kabeljauwfilet met gremolata

Ingrediënten:

6 moten kabeljauw van 120 – 150 gram per stuk, met huid
3 el boter
3 el olijfolie
peper, zout

Bereiding:

Koop moten van gelijke grootte. Spoel ze af en dep ze droog met een doek of met keukenrol. Bestrooi met wat peper en zout.

Verwarm de olie in een passende koekenpan, liefst anti-aanbak. Smelt de boter erbij en laat even uitbruisen. Leg de moten vis voorzichtig met de velkant naar beneden in de pan, een stukje van elkaar. Laat circa. 5 minuten bakken terwijl je ondertussen wat van het bakvet over de moten lepelt.

Dikke moten kun je na het bakken een paar minuten op een bakplaat in de oven laten nagaren op 120° Celsius.

Gremolata

Deze krachtige en frisse smaakmaker kan een eenvoudig gerecht enorm oppeppen of verrijken.

Te gebruiken bij ossobuco (schenkel), runderstoofschotels, gekookte pasta met wat olijfolie en Parmezaan. Maar ook bij (gebakken) vis.

Ingrediënten:

1 st biologische citroen
2 tenen knoflook
6 el bladpeterselie

Bereiding:

Schil de gele schil van een gewassen citroen met een dunschiller. Niet het wit, dat is bitter. Snij de citroenschil zeer fijn.

Snij de gepelde knoflooktenen zeer fijn (niet persen!)

Snij de gewassen bladpeterselie fijn.

Meng alles. Enkele dagen in een afgesloten pot te bewaren in de koelkast.

Contorni

Peperonata (gebakken rode paprika)

1		rode paprika (zonder zaadjes)
½	el	kappertjes
2	st	ansjovis
6		olijven, in ringetjes
1		chili pepers, gesneden zonder zaadjes

Bak de ansjovis op laag vuur aan. Voeg rode paprika, kappertjes, olijven en chili peper toe. Bak nog 2 minuten en voeg dan een scheutje witte wijn toe. Dek af en laat even stoven tot de paprika gaar is.

Wilde spinazie met pijnboompitten en rozijnen

400	gr	wilde spinazie, gewassen
1	el	pijnboompitten
1	el	rozijnen, geweekt in wat witte wijn
½		teentjes knoflook, in heel dunne plakjes

Rooster de pijnboompitten in een droge pan.
Roerbak de knoflook, voeg spinazie en pijnboompitten toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng en serveer.

Geroosterde aardappelen

750	gr	stevige biologische aardappelen
3	el	olijfolie
		knoflooktenen
		enkele takjes rozemarijn
		grofgemalen zwarte peper
		zeezout

Bereiding:

Boen de aardappelen schoon onder de kraan maar laat ze in de schil. Snijd ze in grove stukken: kleine aardappelen in tweeën en grote aardappelen in de lengte in zessen/achten.

Pel de knoflooktenen. Besprenkel de aardappelen met olijfolie en bestrooi ze met peper. Doe de aardappelen met de knoflooktenen in een ovenschaal (staal of aardewerk). Naar smaak kunnen er ook enkele hele takjes rozemarijn bij.

Plaats de ovenschaal in de oven op 200° C. Rooster de aardappelen 10 minuten en schud ze dan even om. Rooster ze nog ca. 10 minuten of tot ze lichtbruin en knapperig zijn. Breng na het roosteren op smaak met grof zeezout.

Sinaasappelparfait / semifreddo

Recept voor 5 personen

Ingrediënten:

3 st. gepasteuriseerde eidooiers (of dooiers van zeer verse eieren)
40 gr honing
2 st. (bloed-)sinaasappels, goed geboend
25 gr suiker
300 ml slagroom
een paar takjes verse lavendel, marjolein, rozemarijn of thijm
7 gr suiker
1 el water
1 el sinaasappellikeur of witte rum

5 kommetjes of glazen

Bereiding:

Zet per persoon een kommetje of glaasje in de vriezer of gebruik mooie helften van de uitgeperste sinaasappels.

Doe de honing en de eidooiers in een beslagkom en klop ze schuimig. De kleur zal wat bleker worden. Rasp de schil van één sinaasappel. Vermijd het wit. Voeg de sinaasappelryasp bij het mengsel.

Pers één sinaasappel uit. Breng het sap met de grootste hoeveelheid suiker aan de kook. Zet het vuur uit, voeg lavendel, marjolein, rozemarijn of thijm toe en laat afkoelen. Zeef het sap als het is afgekoeld. Meng met de sinaasappellikeur.

Klop de slagroom stevig. Voeg het afgekoelde sap toe aan het eiermengsel. Meng met een spatel heel voorzichtig ook de slagroom er doorheen. Niet roeren! Probeer de lucht in het mengsel te behouden. Giet dit mengsel in de glazen of vormpjes en zet ze terug in de vriezer voor minstens 2 uur.

Maak met een zesteur mooie dunne krullen van de overgebleven sinaasappel (of gebruik een scherp mesje). Vermijd het wit. Kook de krullen in een pannetje met een laagje water in ca. 15 minuten zachtjes gaar. Giet ze af. Breng de suiker met de eetlepel water aan de kook tot een stroopje. Voeg de schilletjes toe en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Schep ze voorzichtig op wat bakpapier om te drogen en af te koelen. De suikerstroop kan zeer heet zijn!

Als de parfait bevroren is, kunnen de glaasjes/bakjes afgearneerd worden met de krokante sinaasappelkrulletjes.

Tiramisù

Voor 8 personen

Ingrediënten:

400 gram mascarpone
4 stuks eieren
120 gram fijne tafelsuiker
80 ml sterke espresso koffie
40 ml rum of koffielikeur of Amaretto
24 stuks lange vingers of Italiaanse savoiardi (of dunne reepjes cake)

cacaopoeder of pure chocolade

Bereidingswijze:

Zet sterke espresso.

Klop de eiwitten met een snufje zout totdat ze stijf zijn.

Klop de eidooiers met de suiker totdat deze helemaal opgelost is.

Roer de mascarpone door de eidooiers-suiker crème totdat je een egale massa hebt verkregen. Spatel voorzichtig de opgeklopte eiwitten door het mascarpone-eimengsel.

Meng 1 à 2 eetlepels suiker door de koffie en voeg een scheut drank toe. Doop de savoiardi (lange vingers) één voor één in dit mengsel en schik ze naast elkaar in een ondiepe, wijde kom of in glazen coupes zodat ze een basislaagje vormen. Spatel een laag mascarpone-crème eroverheen. Bedek de crème met een laagje koekjes, waarop nog een laag mascarpone-crème komt. Zet de schaal (of de coupes) in de koelkast voor tenminste 4 uur.

Haal de tiramisù 10 minuten voor het opdienen uit de koelkast.

Serveren:

Zeef een dun laagje cacaopoeder over de tiramisù ter garnering of versier met geraspte of gesmolten pure chocolade.

Marasche

Inleiding:

Dit mooie Italiaanse koekje is prima thuis te maken. Het lijkt qua smaak en vorm wel op ons bitterkoekje. Het moeilijkste zal waarschijnlijk zijn om de kersen te vinden. Probeer een horecagroothandel, een delicatessenzaak of een Italiaanse specialiteitenwinkel.

Ingrediënten:

(voor ca. 25 stuks)

200 gram witte amandelen

175 suiker

2 eiwitten (=60 gram)

amarenekersen op siroop (in pot of blik te koop)

klein scheutje amaretto of een paar druppels amandelessence

extra amandelschaafsel

extra eiwit

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 ° Celsius.

Doe alle ingrediënten behalve de kersen en het amandelschaafsel in een keukenmachine en maak fijn. Kneed een beetje van het mengsel om elke kers heen zodat deze bedekt is. Haal elk balletje door het eiwit en rol het door het amandelschaafsel.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze in ca. 12 minuten op 160 ° Celsius tot ze bleek-bruin zijn.

Frambozenparfait of semifreddo

Voor 6 personen

Ingrediënten:

0,3	dl	water
60	gr	suiker
3	st	eidooiers (=60 gram)
2	el	Corenwijn
150	gr	(diepvries) frambozen (of bramen)
1,5	dl	zeer koude slagroom
		vers fruit (frambozen) voor garnering

Bereiding:

Los water en suiker op en breng in een pan aan de kook tot een suikersiroop.

Doe de dooiers in een kom en voeg de hete siroop al roerend toe. Blijf roeren en laat afkoelen. Voeg dan de Corenwijn toe. Blijf mengen.

Pureer de frambozen in de keukenmachine of met een staafmixer. Zeef de puree.

Sla de slagroom niet helemaal stijf. Meng voorzichtig met een spatel door het afgekoelde mengsel en spatel ook de frambozen erdoor.

Doe het mengsel in kleine aluminium bakjes of siliconenvormpjes.

Bewaar het ijs tot gebruik in de diepvries.

Serveer snel!

Semifreddo van chocolade

Chocoladeparfait

Voor 6 personen

Ingrediënten:

3	st	eieren
70	gr	suiker
225	ml	slagroom
150	gr	geraspte of grofgehakte pure chocolade

stukje extra pure chocolade voor garnering

Zet enkele uren van te voren 6 kleine picardieglaasjes in de vriezer of gebruik 1-persoons aluminiumbakjes.

Bereiding:

Zet een pan met heet water (au bain marie) op het vuur waar een ronde kom op past. Smelt de chocolade au bain marie. Roeren niet nodig. Haal de kom van het vuur en laat de chocolade weer afkoelen tot deze lauwwarm is.

Splits de eieren. Klop de dooiers met de helft van de suiker witschuimig tot de suiker is opgelost.

Klop de slagroom stijf. Klop (als laatste) de eiwitten in een schone kom stijf met de andere helft van de suiker.

Meng de lauwe chocolade met de eidooiers. Spatel hier de geslagen slagroom door.

Spatel als laatste voorzichtig de stijf geslagen eiwitten er doorheen. Niet kloppen, probeer de lucht te behouden.

Vul 1-persoonsbakjes of glaasjes met het mengsel in en zet in de vriezer.

Haal de glaasjes 10 minuten voor gebruik uit de vriezer. Maak met een dunschiller wat mooie krullen van de extra pure chocolade. Garneer de semifreddo hiermee.

In plaats van individuele vormpjes kun je ook een cakeblik gebruiken. Bekleed dat van binnen met plasticfolie voordat het mengsel erin gaat. Reken dan wel op 6 uur extra tijd in de vriezer.

Torta al Limone

Ingrediënten:

100 gr poedersuiker (gezeefd)
200 gr boter
300 gr patentbloem (gezeefd)
1 st eidooier
1 tl citroenrasp
extra bloem om werkblad te bestuiven

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200° C.

Snijd de boter in kleine blokjes. Klop de eidooier los.

Meng de boter, de suiker en de citroenrasp goed door. Voeg de eidooier toe en meng dit goed door. Voeg de bloem toe en kneed tot een egaal deeg.

Laat het deeg (verpakt in plastic) minstens een ½ uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg voor gebruik uit op een koude, licht bestoven werkbank. Rol het deeg uit tot ca. 4 mm.

Bekleed de ingevette springvorm(pjes) met het deeg, snij het teveel aan deeg weg.

Vul de taartbodem met aluminiumfolie en bakbonen (gedroogde bruine bonen of erwten) en bak deze ca.15 minuten in de oven. Verwijder voorzichtig folie en bonen.

Verlaag de oventemperatuur tot 150° C.

Vulling

Ingrediënten:

650 gr deeg (zie hierboven)
4 st citroenen
9 st eieren
350 gr suiker
3 dl crème fraîche

Bereiding:

Maak zestes van een citroen, pers alle citroenen uit. Zeef het sap.

Klop de eieren met de suiker licht en luchtig op.

Roer de crème fraîche los, roer de citroenschil en het sap door de losgeklopte eieren,

en meng dit tot slot met de crème fraîche.

Zet deze vulling tot gebruik in de koelkast.

Roer de vulling nogmaals om en vul de taartbodem hiermee.

Bak de taart gedurende een uur op 150° C.

Laat de taart afkoelen en verwijder uit de vorm.

Zuppa Inglese

Voor 5-6 personen

60	gram	suiker
25	gram	bloem
3	st	eidooiers
4	dl	volle melk
35	gram	pure chocolade, in stukjes
100	gram	savoirdi (lange vingers) of cake
75	ml	Alchermes (likeur)
0,5	st	citroen
0,5	st	vanillestokje, gespleten verse aardbeien



Mooie glazen schaal of individuele bakjes.

Was en snijd de aardbeien in plakjes.

Was de citroen en rasp de schil (niet het wit).

Mix de eidooiers met de bloem en de suiker.

Doe de melk met de citroenrasp en het vanillestokje in een sauspan en breng deze aan de kook. Haal van het vuur zodra het kookt. Laat even trekken en verwijder dan het vanillestokje nadat je het merg eruit geschraapt hebt.

Goed roerend de hete melk met het eimengsel mengen en terug doen in de pan. Breng het opnieuw al roerend aan de kook en laat het 3-4 minuten doorkoken. Laat het dan afkoelen in een ruime bak. Dek de crème af met wat plastic folie om velvorming te voorkomen.

Breek de lange vingers doormidden en drenk ze in de likeur. Bedek de schaal hiermee en giet de helft van de ingedikte crème eroverheen. Bedek de crème met in de likeur gedrenkte lange vingers. Leg er wat plakjes aardbei op. Voeg aan de rest van de crème de in stukjes gehakte chocolade toe en giet dit in de vorm. Bedek nu het geheel weer met de lange vingers en likeur.

Torta di mele met limoen-mascarpone

Voor 8 personen

Ingrediënten:

650	gr	appels (bijv. Golden Delicious of goudreinet)
4	st	eieren
150	gr	suiker
150	gr	tarwebloem
1	st	biologische citroen, rasp van de schil en uitgeperst
115	gr	boter (gesmolten)
50	gr	gemalen amandelen
1	tl	bakpoeder
		snufje zout
		handvol pistachenoten
2	el	suiker om over de taart te strooien

limoen-mascarpone:

1	st	limoen
200	gr	mascarpone
½	dl	volle yoghurt
2	el	suiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180° C.

Vet de rand van een springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij de partjes in dunne plakjes. Overgiet ze met citroensap tegen verkleuren.

Doe eieren, suiker en citroenrasp in een mengkom en klop het mengsel tot het bleek van kleur en luchtig wordt.

Zeef er de helft van de bloem bij samen met bakpoeder en zout. Meng voorzichtig met een spatel. Voeg dan beetje bij beetje de gesmolten boter toe. Voeg de rest van de gezeefde bloem en de gemalen amandelen toe. Spatel er de appels doorheen.

Giet het mengsel in de bakvorm(-en). Bak ca. 40 minuten en controleer of een satéprikker er droog uit komt. Strooi er dan wat suiker over.

Lekker om lauw-warm te serveren met wat limoen-mascarpone:

Limoen uitpersen. In kom mascarpone met yoghurt loskloppen en 2 eetlepels limoensap, suiker en helft van limoenrasp erdoor mengen. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

Aardbeien Semifreddo

4 personen

100	gr	aardbeien, gewassen en zonder kroontjes
2	ml	witte rum of eau de vie
45	gr	suiker
10	ml	water
1		eidooier
70	ml	slagroom

Bekleed vantevoren een cakeblik met plastic keukenfolie of neem individuele aluminium vormpjes.

Doe de aardbeien in een keukenmachine en pureer ze (of gebruik een staafmixer). Duw ze met een houten lepel door een zeef. Voeg rum of eau de vie toe.

Breng suiker en water in een steelpan met dikke bodem aan de kook, blijf roeren tot de suiker is opgelost. Laat 2 minuten doorkoken. Voorzichtig, suikersiroop is erg heet!

Doe de dooier in een kom en voeg de hete suikersiroop al roerend toe. Blijf roeren en laat afkoelen. Blijf mengen. De dooiers zullen wat bleker en schuimig worden.

Sla de slagroom stijf.

Vouw met een rubber spatel voorzichtig de aardbeienpuree door het dooiermengsel. Niet meer kloppen! Spatel ook de slagroom er doorheen tot het een egaal mengsel is.

Schep het ijsmengsel in het cakeblik of de individuele vormpjes (sneller bevroren!) en strijk glad af met de rubber spatel. Laat minstens 2 uur (vormpjes) of een hele nacht (cakeblik) in de vriezer.

Laat de semifreddo 5 minuten voor serveren even op temperatuur komen. Decoreer met wat verse fruit, bijvoorbeeld aardbeien.

Panna Cotta

6-8 personen

Ingrediënten:

½	l	slagroom
1		vanille stokje
3	st	blaadjes gelatine
2	el	suiker

rood fruit voor garnering



Bereidingswijze:

Week de gelatine in koud water tot deze zacht is geworden.

Verwarm de room met het vanillestokje en de suiker. Roer goed en breng aan de kook. Als het kookt draai dan het vuur uit. Verwijder het vanillestokje. Knijp de gelatine goed uit en roer door de room. Schraap het merg uit het vanillestokje en doe dat terug in de room.

Doe alles in een grote kom of platte bak zodat het mengsel snel afkoelt naar kamertemperatuur.

Schenk dan in 6 wegwerpvormpjes en zet minimaal 2 uur in de koelkast.

Vaak wordt panna cotta geserveerd met rood fruit: vers of als coulis.

Haal voorzichtig de panna cotta uit de vormpjes. Maak de rand los met een mesje.

Variatie : je kunt panna cotta ook in een klein glaasje serveren. Storten is dan niet nodig.

Variatie : panna cotta van lavendel is ook heel lekker. Laat de room met 2 theelepels lavendel trekken in plaats van met vanille. Wel even zeven voordat het in de vormpjes / glaasjes gaat.

Torta al pistacchio

pistachetaart

Ingrediënten:

230	gr	boter
4	st	eieren
250	gr	fijne suiker
40	gr	tarwebloem
1	tl	bakpoeder
100	gr	witte amandelen
120	gr	pistachenoten (ongezouten)
1		vanillestokje
1		biologische citroen, geraspt

Voor garnering: klein handje pistachenoten, grof gehakt en wat poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160° Celsius. Vet een springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.

Roer de boter zacht met de suiker. Rasp de citroenschil (niet het wit) en schraap de vanillezaadjes uit de peul. Klop de eieren los en wat schuimig.

Maak de pistachenoten en de amandelen fijn in een keukenmachine.

Meng de eieren beetje bij beetje door het boter/suikermengsel en voeg vanille en citroenrasp toe. Spatel voorzichtig de bloem en gemalen noten erdoor.

Schep het mengsel in de taartvorm en verdeel het. Zet de vorm ca. 45 minuten in het midden van de oven.

Duw zachtjes in het midden op de cake. Als de bovenkant terugveert is de taart klaar. Laat enkele minuten in de vorm afkoelen en maak dan de springvorm voorzichtig los. Verwijder dan de bodem.

Garneer met wat gehakte pistachenoten en poedersuiker.

Frambozensorbet

Ingrediënten:

500	gr	frambozen, gepureerd
200	gr	suiker
250	gr	water
35	gr	glucosestroop (maar zonder kan ook; neem dan 35 gr extra suiker)

enkele frambozen voor garnering

Bereiding:

Breng water en suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Voeg glucosestroop toe en laat afkoelen.

Pureer de frambozen met behulp van een staafmixer of keukenmachine. Zeef de puree met een bolzeef. Wrijf met de bolle kant van een soeplepel. Meng met de suikerstroop.

Doe het frambozenmengsel in de sorbetière (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het dan tot gebruik over in een bak en plaats het in de vriezer.

Geen ijsmachine? Verdeel het mengsel over bakken voor ijsblokjes en vries in. Als ze eenmaal bevroren zijn : doe ze in gedeeltes in een krachtige keukenmachine of blender. Het fijngehakte ijs nog even terug in de vriezer gedurende een kwartiertje en dan serveren in bevroren glaasjes.

Aardbeiorsobet

Voor 6 personen

Ingrediënten:

420 gr verse aardbeien
100 gr suiker
10 gr glucosestroop (of 10 gram extra suiker)
eventueel nog wat citroensap, dit versterkt de aardbeismaak
enkele aardbeien voor garnering

Bereiding:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Pureer ze dan met de suiker + glucosestroop met behulp van een staafmixer of keukenmachine.

Doe het aardbeienmengsel in de sorbetière (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het dan tot gebruik over in een bak en plaats het in de vriezer. Draai zonodig een volgende lading.

Geen ijsmachine? Verdeel het mengsel over bakken voor ijsblokjes en vries in. Als ze eenmaal bevroren zijn : doe ze in gedeeltes in een krachtige keukenmachine of blender. Het fijngehakte ijs nog even terug in de vriezer gedurende een kwartiertje en dan serveren in bevroren glaasjes.

Variatie: voeg enkele slagen zwarte peper uit de molen toe aan het mengsel voor het in de sorbetière gaat.

Perensorbet

Voor 4 personen

Ingrediënten:

300	gr	rijpe peren
45	gr	suiker
50	ml	water
2	el	citroensap, dit versterkt de perensmaak en voorkomt verkleuring



Bereiding:

Plaats per persoon een glaasje in de diepvries.

Was en schil de peren. Verwijder de klokhuizen, snij in partjes en besprenkel ze met citroensap. Breng water, suiker en peer een paar minuten aan de kook. Pureer ze dan met behulp van een staafmixer of keukenmachine. Zeef de puree met een bolzeef.

Doe het perenmengsel in de sorbetière (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het dan tot gebruik over in een bak en plaats het in de vriezer. Draai zonodig een volgende lading.

Serveer in de bevroren glaasjes.

Variatie: voeg enkele slagen zwarte peper uit de molen toe aan het mengsel voor het in de sorbetière gaat.

Geen ijsmachine? Verdeel het mengsel over bakken voor kleine ijsblokjes en vries in. Als ze eenmaal bevroren zijn : doe ze in gedeeltes in een krachtige keukenmachine of blender. Het fijngehakte ijs nog even terug in de vriezer gedurende een kwartiertje en dan serveren in bevroren glaasjes.