



*Voor Dada, Matthew en Milo, drie geliefde mannen,
die mij leerden genieten van een koude winteravond.*



WINTER IN TOSCANE

AMBER GUINNESS



HARTVERWARMENDE GERECHTEN EN SFEERVOLLE
VERHALEN UIT DE MOOISTE STREEK VAN ITALIË

Fotografie Valentina Solfrini





INHOUD

INLEIDING . . . 10

EEN KORTE GESCHIEDENIS VAN TOSCAANSE SMAKEN . . . 16

DE TOSCAANSE VOORRAADKAST . . . 20

WIJNEN VAN TOSCANE . . . 26

TOSCAANS KOKEN, OP DE 'QUANTO BASTA'-MANIER . . . 32

MENU'S . . . 36



RECEPTEN

ANTIPASTI ♦ VOOR DE MAALTIJD . . . 42

MINESTRE ♦ HARTVERWARMENDE SOEPEN . . . 68

PRIMI ♦ PASTA & GRANEN . . . 98

PIATTI DI MEZZO ♦ VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN . . . 128

SECONDI DI CARNE ♦ HOOFDGERECHTEN MET VLEES . . . 162

CONTORNI ♦ BIJGERECHTEN . . . 186

DOLCI ♦ ZOETIGHEDEN . . . 216



DE OMGEVING VAN ARNIANO . . . 86

FLORENCE . . . 148

SIENA . . . 204



DANKWOORD . . . 250

REGISTER . . . 252



INLEIDING



VEEL MENSEN ASSOCIËREN Toscane met zwoele zomerdagen en het getsjirp van cicaden, maar de koudere maanden zijn juist mijn favoriete tijd hier. Als de temperatuur daalt, keert in een van de drukstbezochte regio's van Italië de rust terug na de lange, lome en snikhete maanden. De mensen die hier wonen en in de restaurants, wijnmakerijen en hotels werken kunnen weer even op adem komen. In de herfst wordt er overigens ook hard gewerkt in de regio, want dan wordt de overvloed van de vruchtbare grond geoogst en verwerkt tot de producten die over de hele wereld bekend zijn: volle, robijnrode wijnen, dikke, felgroene olijfolie, vlezig en heerlijk eekhoorntjesbrood en aanlokkelijke, muskusachtige witte truffels. Daarna komen en gaan de feestdagen, en breken de koudste maanden van het jaar aan. De rust die er dan heerst, maakt dit de heerlijkste tijd om de steden en stadjes van Toscane te ontdekken. In die tijd bezoek ik graag de prachtige zwart-witte kathedraal van Siena, ga ik naar de fresco's van Fra Angelico in het klooster van San Marco in Florence, of bewonder ik de eindeloze hoeveelheid kunst in het Uffizi.

Toen mijn zusje en ik opgroeiden in de Val d’Ombrone, tussen Siena en de beroemde wijnstad Montalcino, bepaalden de schoolvakanties het ritme van ons gezin. Van september tot juni waren we altijd in Toscane en daarna vertrokken we direct om de hele zomervakantie bij familie in Engeland door te brengen. Daarom associeer ik thuis niet zozeer met de zomer, maar met gezellige winteravonden bij het razende houtvuur in onze keuken, waarop mijn vader vlees roosterde of kastanjes pofte. Omdat die grote stenen boerderij was ontworpen om ’s zomers de hitte buiten te houden, was (en is) ons huis, Arniano, heel lastig te verwarmen. Ik herinner me dat mijn zus, Claudia, en ik met onze ouders, Jasper en Camilla, als sardientjes tegen elkaar op de bank tv zaten te kijken om warm te blijven – en dat we zwaar afhankelijk waren van elektrische dekens om niet in een ijskoud bed te hoeven stappen.

Gelukkig gaat de kou hier altijd gepaard met strakblauwe zonnige dagen. Als we naar buiten kijken, richting Montalcino, wordt het uitzicht nog altijd bepaald door het doffe groen van de cipressen, beuken, hulst en pijnbomen. Daarachter ligt de Monte Amiata, de hoogste top die vanaf hier te zien is. Als die met sneeuw bedekt is, wordt het pas echt spannend: dan springen we in de auto en kunnen we binnen een uur de drie pistes afdalen. Eén keer, in 1996, viel er zoveel sneeuw dat de hele vallei onder een dikke witte deken verdween. Het was Tweede Kerstdag, en mijn ouders hadden vrienden met kinderen te logeren. Ze hadden ons, acht kinderen, thuis gelaten met een oppas terwijl zij met vrienden in de buurt van Montalcino gingen eten. Halverwege de maaltijd beseften ze hoe hard het sneeuwde. Ze renden van tafel zonder hun bord leeg te eten en doken de auto in, bang dat wij ingesneeuwd zouden raken. Ze waren te laat en moesten uiteindelijk door de brandweer uit een sneeuwbank worden gered. Tot onze grote opwinding werden ze thuisgebracht met een brandweerwagen. Zoveel sneeuw is hier vrij zeldzaam; 2010 is het enige andere jaar dat ik me zo herinner. De winterdagen zijn kort en de avonden vallen vroeg, maar gelukkig maken de blauwe dagen het wel draaglijk – veel meer dan wanneer de temperaturen iets omhooggaan en we worden geplaagd door donkere wolken en zware buien.

Ik heb altijd van de winter gehouden. Het zijn de maanden waarin de bekendste Toscaanse gerechten echt tot hun recht komen: *ribollita*, donkere runder-*peposo*, *pici al ragù* – perfect tegengif voor de ijzige wind buiten. Ze verbeteren de stemming op donkere avonden, precies wanneer je dat het meest nodig hebt. Dan zit ik graag in de keuken of een gezellige trattoria, schuilend voor de bijtende kou of de regen. Het is ook mijn favoriete tijd om te eten, omdat de wintermaanden gewoon vragen om stomende kommen verwarmende soep, pasta met vlees, boterige polenta en langzaam gegaard vlees met diepe smaken.

Hier in Toscane is het vermogen om van heel weinig iets lekkers te maken een ware culinaire kunst. Die ontstond uit noodzaak in deze historisch arme regio – al wordt de Toscaanse keuken tegenwoordig juist gekenmerkt door het koken met wat voorhanden is, en zijn de ingewikkeldere gerechten die ooit bij adellijke families werden geserveerd veel minder bepalend. Het aanhoudende succes van de gerechten uit de *cucina povera* van de regio komt door het gebruik van kwaliteitsingrediënten – waar vaak weinig meer mee gebeurt dan dat ze met hitte en geduld worden bereid. Bij een van de soberste gerechten, *zuppa di pane* (broodsoep), wordt dit principe bijna tot in het extreme doorgevoerd: het bestaat letterlijk alleen uit water, brood en olijfolie.

De eerlijke, ruwe en uitgesproken smaken van Toscane zijn tegenwoordig populairder dan ooit, al zijn ze de hele geschiedenis door wel altijd gewaardeerd. De renaissance-architect Filippo Brunelleschi ontdekte *peposo* (een stoofschotel van goedkope stukken rundvlees, rode wijn en peper) naar verluidt tijdens een bezoek

BLADZIJDE 13:
Santa Maria del Fiore gezien vanuit de Via dello Studio

BLADZIJDE 14:
Chiara maakt het eten klaar in de keuken van Trattoria Cammillo

aan de pottenbakkers in Impruneta. Hij was daar op zoek naar materialen voor de bouw van de grootste kathedraal van Toscane. Toen hij het gerecht proefde, dat urenlang stond te sudderen in de ovens waarin de pottenbakkers hun bakstenen en potten bakten, vond hij het zo lekker dat hij kraampjes liet neerzetten rond de bouwplaats van de Santa Maria del Fiore om de werklui die aan de nu wereldberoemde kathedraal werkten van eten te voorzien. Bettino Ricasoli, een negentiende-eeuwse edelman die de blend van druivensoorten samenstelde die chianti zijn karakter gaf, riep tijdens het eten van een bord *panzanella* (een Toscaanse zomersalade van brood, ui, azijn en tomaten) in Siena uit: ‘*Una cucina povera che può stare sul tavolo di un re*’ – Een keuken voor de armen die op de tafel van een koning past. Het lijkt erop dat hij dat werkelijk geloofde: volgens de overlevering had Ricasoli het lef om, toen koning Victor Emmanuel II hem in de jaren zestig van de negentiende eeuw bezocht op het Castello di Brolio, dit eenvoudige gerecht aan de koning te serveren.

Het vermogen om je te behelpen met wat er voorhanden is – *l’arte di arrangiarsi* – betekent ook dat er van een traditioneel ‘Toscaans’ gerecht zelden één definitieve versie bestaat, hoe graag sommige mensen dat ook beweren. Zelfs binnen dezelfde streek kan een gerecht van huis tot huis verschillen in bereidingswijze, textuur, kruiden of smaakmakers. Deze houding wordt mooi samengevat in het gezegde *A occhio e quanto basta*, wat betekent dat je iets op het oog maakt, en naar behoefte.

Blader door een willekeurig kookboek dat oorspronkelijk in het Italiaans is geschreven en je zult zien dat de ingrediëntenlijsten nauwelijks houvast bieden. Zout staat er wel bij, net als de altijd aanwezige *olio EVO* (*extra vergine oliva*), maar in plaats van een exacte hoeveelheid staat er vaak simpelweg ‘*q.b.*’ – dat *quanto basta* of ‘naar behoefte’ betekent. Die twee letters zeggen veel over de essentie van de Italiaanse keuken. Ze illustreren zwart op wit dat koken geen starre of veeleisende aangelegenheid hoeft te zijn. Bij het bereiden van een hartige maaltijd hoeft het aantal eetlepels olijfolie niet precies af te meten: een royale scheut werkt ook prima. Het idee van quanto basta nodigt uit tot een manier van koken waarbij je ingrediënten beetje bij beetje toevoegt en ondertussen steeds blijft proeven. Binnen redelijke grenzen doen exacte hoeveelheden er minder toe dan je misschien denkt, en ‘fouten’ kunnen meestal wel gecorrigeerd worden. Als die scheut olijfolie net iets te royaal is uitgevallen, voeg dan gewoon wat meer van de andere ingrediënten toe. Behalve bij bakken, waar precisie nodig is om de juiste chemische reacties te laten plaatsvinden, vormt de ‘q.b.’-benadering de basis voor al het lekkere en eenvoudige eten waar Italië zo bekend om staat. Uit noodzaak leerden Italianen hoe ze met slimme bereidingswijzen sobere ingrediënten konden veranderen in iets lekkers, voedzaams en bevredigends.

Deze manier van koken vormt de essentie van dit boek en ligt ook aan de basis van de recepten. Het is een verzameling gerechten die de ruwe, uitgesproken smaken van Toscane naar voren brengen – waarbij je gerust een paar sluiproutes mag nemen. Gebruik het glas dat je bij de hand hebt als maatbeker, giet een paar scheuten olie in de pan zonder maatlepels tevoorschijn te halen, vervang ingrediënten door wat je in huis hebt en maak je vooral niet te druk over het strikt volgen van ‘de regels’ – want dat heeft geen enkele Toscaan ooit gedaan.

Finocchi alle puntarelle

Venkel in citroen- ansjovissaus

VOOR 4 PERSONEN

2 grote venkelknollen

1 klein blikje of potje
ansjovisfilets van goede
kwaliteit

1 teen knoflook, geperst
sap van ½ citroen

olijfolie van goede kwaliteit
versgemalen zwarte peper

Een van de mooie dingen van de koudere maanden is de terugkeer van bittere bladgroenten, zoals leden van de cichoreifamilie. Ik denk dan met name aan *puntarelle*, een bittere cichoreisoort met bleke stengels en groene punten, die een beetje doet denken aan een kindertekening van een monsterlijke klauw. In Rome, en in veel Toscaanse restaurants, wordt puntarelle met een speciale puntarelle-snijder gesneden, waardoor de bladeren en stelen in dunne, gekrulde linten veranderen. Deze worden geweekt in ijskoud water en na het uitlekken en droogdeppen omgeschept met een citroen-ansjovissaus. Kun je puntarelle vinden, gebruik hem dan vooral voor deze salade (je kunt de groente ook gewoon met een scherp mes in repen snijden, wat veel minder gedoe is) – maar aangezien venkel buiten Italië veel makkelijker verkrijgbaar is, ben ik daar in dit recept van uitgegaan.

Ik geef geen exacte hoeveelheden voor de dressing, omdat de smaakverhoudingen echt heel persoonlijk zijn. De een houdt van meer citroen (ik), de ander wil veel meer ansjovis proeven (mijn man), dus bij ons thuis geldt als compromis dat degene die de dressing maakt beslissend is.

VOORBEREIDING: Een paar minuten
BEREIDING: Een paar minuten

Snijd de houtige onderkant van de venkelknollen. Verwijder ook de harde topjes en de buitenste laag als die heel dik is, zodat je alleen de zachte kern overhoudt. Bij kleinere of jongere venkelknollen hoeft dit meestal niet.

Snijd de venkelknollen in de lengte doormidden en leg ze met het snijvlak omlaag op een snijplank. Snijd ze vervolgens in de lengte in zo dun mogelijke plakken en leg ze in een serveerkom.

Prak in een andere kom ongeveer 1 eetlepel ansjovisfilets (ik gebruik meestal 4 filets, mijn man 8) met een vork. (Of maak de ansjovissaus met een vijzel.) Voeg de knoflook toe en dan geleidelijk het citroensap en 2–3 eetlepels olijfolie. Klop voortdurend en proef tussendoor even. Pas de hoeveelheden naar smaak aan: wil je de dressing zuurder, voeg dan nog wat citroensap toe; wil je hem zoutiger en vissiger, prak er dan wat extra ansjovis door. De dressing mag niet te dik zijn, zodat hij de venkel goed bedekt. Wees dus niet bang dat je te scheutig bent met citroensap of olie – de smaak is het belangrijkste.

Voeg vlak voor het serveren een paar gekneusde zwarte peperkorrels toe, schenk de saus over de venkel en meng goed. Serveer meteen.

BLADZIJDE HIERNAAST: *Puntarelle* in ansjovissaus bij Trattoria del Carmine in Florence

VARIATIE: Kun je geen venkel vinden, of is hij erg duur, gebruik dan zeer dun geschaafde knapperige wittekool als alternatief.





*Crostini con cavolo nero
e cannellini*

Crostini met cavolo nero & cannellini

VOOR 4 PERSONEN

**grote handvol
palmkoolbladeren, van de
stelen gehaald**

olijfolie

1 teen knoflook, gehalveerd

chilivlokken

zeezout

**1 klein blikje of potje
cannellinibonen, uitgelekt**

Crostini (blz. 61), voor erbij

BEREIDING & SAMENSTELLEN: 15 minuten

Breng een kleine pan gezouten water aan de kook en blancheer hierin de palmkoolbladeren circa 8 minuten tot ze donkergroen en volledig geslonken zijn. Laat goed uitlekken en hak fijn.

Verhit in een grote koekenpan 2 eetlepels olijfolie met een halve knoflookteen en een snuf chilivlokken. Wacht tot de olie sist, voeg de palmkool toe en meng goed. Roerbak een paar minuten. Voeg een flinke snuf zeezout toe en verwijder de knoflook. Roer de cannellinibonen erdoor en verwarm nog 2-3 minuten.

Schik de crostini op een serveerplank en wrijf elk stukje lichtjes in met de resterende halve knoflookteen. Besprenkel met een beetje olijfolie, bestrooi met zeezout en beleg met een volle eetlepel van het warme kool-cannellinimengsel. Sprenkel er nog wat olie over, bestrooi als je wilt met extra zout en chilivlokken en geef er servetten bij.

Rigatoni al sugo finto

Rigatoni met ‘fake’ vleessaus

VOOR 4 PERSONEN

- 2 witte uien
- 3 wortels
- 4 stengels bleekselderij
- handvol bladpeterselie
- 5 el olijfolie, plus extra voor erbij
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- ½ glas rode wijn
- 2 el tomatenpuree
- ½ bouillonblokje van Star (zie blz. 70)
- 500 g rigatoni
- 2 el fijn geraspte Parmezaanse kaas, plus extra voor erbij

VOORBEREIDING: 20 minuten
BEREIDING: 1 uur

Hak de uien, wortels, bleekselderij en peterselie samen fijn tot het mengsel op gehakt lijkt. Je kunt de groenten ook apart fijnhakken met de pulseerknop in een keukenmachine, maar zorg dat het geen puree wordt. Ik hak ze zelf liever met de hand.

Doe de fijngehakte groenten meteen in een grote pan met dikke bodem samen met de olijfolie en een snuf zout. Bak circa 5 minuten op halfhoog vuur en roer af en toe.

Schenk zodra de uien glazig beginnen te worden de wijn erbij. Laat zachtjes 10 minuten stoven tot de wijn is ingekookt en de alcohol verdampst.

Roer de tomatenpuree erdoor en voeg na een paar minuten het bouillonblokje en 500 milliliter water toe. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper en laat onafgedekt zo’n 30 minuten sudderen tot de vloeistof tot de helft is ingekookt en je een vrij dikke, bruine ‘ragù’ overhoudt.

Breng een grote pan flink gezouten water aan de kook. Voeg de rigatoni toe, roer goed zodat de pasta niet aan elkaar gaat plakken en kook hem al dente (controleer de aanwijzingen op de verpakking). Schep vlak voor het afgieten een kopje van het zetmeelrijke pastakookvocht uit de pan en zet opzij.

Roer terwijl de pasta kookt 2 eetlepels Parmezaanse kaas door de ragù.

Giet de pasta af en schep hem door de ragù, samen met een paar scheutjes van het pastakookvocht. Voeg eventueel nog wat toe als de pasta er droog uitziet of om de saus erdoorheen te helpen mengen.

Serveer meteen, rechtstreeks uit de pan, met nog een scheutje olijfolie en wat Parmezaanse kaas erover.

VARIATIE: Heb je toch meer zin in vlees, dan zijn de rigatoni ook lekker met een klassieke ragù (blz. 116) – je vervangt de sugo finto dan dus door een vleesversie.



Fusilloni con pesto al cavolo nero

Fussiloni met pesto van cavolo nero, walnoten & pecorino

VOOR 4 PERSONEN

500 g fusilloni (pappardelle zijn ook lekker)

geraspte schil van 1 biologische citroen

geraspte Parmezaanse kaas

zeezout

olijfolie

PESTO

50 g walnoten of hazelnoten

1 bos palmkool

½ teen knoflook, gepeld

4 el olijfolie

2 el fijn geraspte pecorino of Parmezaanse kaas

zeezout

TIP: In een schone pot of bak blijft de pesto in de koelkast 4 dagen houdbaar; sprenkel er alleen wat olijfolie over voor je er een deksel of plasticfolie op legt. Verrukkelijk op toast, door een gewone risotto of over geroosterde groenten.

Pesto wordt gemaakt met veel basilicum, dat in de zomer op zijn best is. Daarom was ik dolblij toen ik deze winterversie met palmkool ontdekte bij Trattoria La Casalinga in Florence. Het is een heerlijke wintervariatie op de zomerse klassieker: perfect voor wanneer basilicum niet meer op zijn best is, maar ‘zwarte kool’ wel. Ik vind deze rijke pesto verrukkelijk en maak vaak een potje als palmkool in het seizoen is. Heerlijk door pasta, bij een zijdezachte risotto of gewoon als saus bij gekookte aardappels of gestoomde groenten. Andrea, de eigenaar van Casalinga en kleinzoon van de oprichters van het restaurant, gaf me de ultieme tip om de pesto mooi heldergroen te houden: dompel de palmkool meteen na het blancheren in ijswater. Ik bewaar het kookwater van de kool altijd om de pasta in te koken. Zo heb ik minder afwas en voelt het alsof ik de pasta nog een beetje verrijk met de groene voedingsstoffen die tijdens het blancheren verloren kunnen zijn gegaan. Bij Casalinga gebruiken ze pecorino in hun pesto, maar Parmezaanse kaas kan ook.

VOORBEREIDING: 5 minuten

BEREIDING: 15 minuten

Verdeel voor de pesto, de walnoten over een bakplaat en rooster ze 5 minuten in een tot 180 °C (hetelucht) of 200 °C (elektrisch) voorverwarmde oven. Neem uit de oven en zet opzij om af te koelen.

Vul een kom met water en een paar ijsblokjes om de palmkool na het blancheren meteen in koud te laten worden. (Je kunt deze ijsstap overslaan, maar dan wordt de pesto veel donkerder groen.)

Breng een grote pan flink gezouten water aan de kook. Haal de palmkoolbladeren van de stelen en gooi de stelen weg of bewaar ze voor een bouillon; je hebt circa 100 gram palmkoolbladeren nodig. Blancheer de palmkool met de teen knoflook 3 minuten in het kokende water als de bladeren klein en zacht zijn, of 4 minuten als ze vrij rubberachtig en stevig voelen. Haal ze met een tang of schuimspaan uit de pan en leg ze een paar seconden in het ijsbadje; bewaar het kookvocht. Laat de palmkool vervolgens goed uitlekken in een vergiet.

Hak de palmkool in een blender in ongeveer 1 minuut grof. Druppel terwijl de motor draait de olijfolie erbij. Voeg de walnoten, kaas en een flinke snuf zout toe en blijf mixen tot je een vrij glad en mooi groen mengsel hebt. Voeg 2 eetlepels van het kookvocht toe en pureer kort.

Doe de pesto in een grote serveerkom voor pasta.

Breng de pan met het kookwater van de kool weer aan de kook; voeg zo nodig extra water toe zodat de pasta straks volledig onderstaat. Voeg de fusilloni toe, roer goed zodat de pasta niet aan elkaar plakt en kook hem al dente (controleer de aanwijzingen op de verpakking). Roer halverwege de kooktijd 2 eetlepels van het pastakookvocht door de pesto om deze wat losser te maken. Schep vlak voor het afgieten ook nog een kopje van het zetmeelrijke pastakookvocht uit de pan en zet opzij.

Giet de pasta af en schep hem door de pesto. Roer zo nodig wat van het pasta-kookvocht erdoor om de pesto nog wat losser te maken. Schep de citroenrasp, wat Parmezaanse kaas en naar smaak zout erdoor en besprenkel met nog wat olijfolie.

Serveer meteen.





*Lasagne di radicchio,
gorgonzola e noci*

‘Mooie tijd’- lasagne met radicchio, gorgonzola & walnoot

VOOR 4 PERSONEN

- 1 grote krop rode radicchio
- 500 ml slagroom
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- ½ muskaatnoot, geraspt
- 70 g fijn geraspte Parmezaanse kaas
- 6 verse lasagnebladen
- 3 handenvol hazelnoten of walnoten, grof gehakt
- 200 g gorgonzola

VOORBEREIDING: 15 minuten
BEREIDING: 35 minuten

Verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht of 200 °C elektrisch.

Verwijder eventuele lelijke buitenste bladeren van de radicchio. Snijd de krop door-midden en leg de helften met het snijvlak omlaag op een snijplank. Snijd elke helft in brede linten en gooi de harde uiteinden weg.

Meng in een kom de slagroom met een paar snufjes zout, zwarte peper, de noot-muskaat en de helft van de geraspte Parmezaanse kaas.

Leg twee lasagnebladen naast elkaar in een ovenschaal; laat ze een beetje over-lappen en zorg dat ze een stukje omhoog staan tegen de zijkanen. Schep een derde van de op smaak gebrachte room erop en verdeel de helft van de reepjes radicchio erover. Bestrooi met de helft van de walnoten en gebruik een theelep-el om hier en daar ongeveer een derde van de gorgonzola gelijkmatig over de ra-dicchio te verdelen. Herhaal met een tweede laag lasagnebladen, room, radicchio, walnoten en gorgonzola. Eindig met de laatste twee lasagnebladen en de laatste portie room. Verkruiemel het laatste beetje gorgonzola erover en bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas.

Bak de lasagne 30-35 minuten in de oven tot de bovenkant borrelt en goudbruin is. Haal uit de oven en laat voor het serveren 5 minuten staan.

TIP: Ik gebruik altijd verse lasagnebladen uit de supermarkt voor dit gerecht. Kun je alleen gedroogde vinden, blancheer deze dan 1-2 minuten in kokend, gezouten water, laat ze uitlekken en gebruik ze dan zoals verse bladen.



*Insalata di radicchio
e arance rosse*

Salade van roze radicchio & bloed- sinaasappel

VOOR 4 PERSONEN

**2 Kroppen roze radicchio
grote handvol veldsla of
waterkers**

**stuk oude pecorino of
Parmezaanse kaas (manchego
of comté zouden ook goed
kunnen)**

1 bloedsinaasappel

3 el olijfolie

sap van ½ citroen

zeezout

Ik vind het heerlijk hoe de koudere maanden ons felle kleuren brengen wanneer we wel wat opvrolijking kunnen gebruiken, en bloedsinaasappel en roze radicchio zijn echt twee van mijn favorieten. Deze salade is een viering van die bonte ingrediënten en ook een heerlijke mix van smaken. Mocht je geen bloedsinaasappel kunnen vinden, neem dan een gewone sinaasappel – en eigenlijk is deze salade ook lekker zonder.

**VOORBEREIDING: Een paar minuten
BEREIDING: Een paar minuten**

Was en droog alle slablaadjes goed en houd ze zo heel mogelijk. Meng ze in een serveerkom.

Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller dunne plakjes kaas af tot je een handvol geschaafde kaas hebt.

Pel vlak voor het serveren de sinaasappel, verwijder al het witte vlies, snijd hem in parten en schik ze op de salade. Schenk de olijfolie en het citroensap over de salade, voeg een flinke snuf zout toe en hussel goed.

Voeg de kaas toe, hussel nogmaals en serveer.



*Torta al cioccolato
con amarene*

Chocolade- taart met amarena- kersen

VOOR 4 PERSONEN

125 g boter, plus extra voor het invetten

120 g pure chocolade, in kleine stukjes

snuf zeezout

100 g amarenakersen, grof gehakt, plus 3 el van de kersensiroop (zie tip)

100 g fijne kristalsuiker

2 grote biologische eieren, losgeklopt

125 g zelfrijzend bakmeel

200 g kersenjam

VOOR DE TOPPING

250 g verse ricotta, uitgelekt

1 el poedersuiker

2 el amarenakersen, plus 2 el van de kersensiroop (zie tip)

TIP: Mocht je geen amarenakersen vinden of schrik je van de prijs, laat ze dan gewoon weg uit het beslag en gebruik 300 gram kersenjam. Warm voor de topping circa 3 eetlepels kersenjam een paar minuten op tot hij vloeibaar is en sprenkel die met een theelepel van een hoogte over de ricotta.

Dit is een heerlijke compacte chocoladetaart met kersen. Hij is ontstaan als variant op een favoriet recept bij ons thuis: de spectaculaire chocolade-sinaasappelcake uit het boek *Hoe word ik een goddelijke huisvrouw* van Nigella Lawson. Ik vind het zo’n fijn recept omdat het eigenlijk niet kan mislukken, snel klaar is en je de ingrediënten meestal gewoon in huis hebt – perfect dus voor een winteravond waarop je zoete trek hebt, maar geen zin hebt om de kou te trotseren voor boodschappen. Amarenakersen zijn donkerrode kersen uit Emilia-Romagna die op siroop worden bewaard. In Italië vind je ze in elke supermarkt, in mooie potten in art-nouveaustijl. Buiten Italië moet je er meestal voor naar een speciaalzaak en zijn ze vrij prijzig; de voordeligste die ik in het buitenland heb gevonden zaten in potten van 600 gram die je online kunt bestellen. Ze zijn heel handig om op voorraad te hebben, omdat je er in een mum van tijd een lastminutedessert mee kunt maken – als je een kuipje vanille-ijs in de vriezer hebt liggen, schep daar dan simpelweg wat amarenakersen en -siroop overheen.

VOORBEREIDING: 10 minuten

BEREIDING: 50 minuten

Verwarm de oven voor tot 150 °C hetelucht of 170 °C elektrisch. Vet een taart- of cakevorm van (Ø) 20 centimeter in en bekleed met bakpapier.

Smelt de boter in een steelpan en haal van het vuur. Voeg de chocolade en het zout toe, en roer tot de chocolade volledig is gesmolten. Roer de amarenakersen en -siroop erdoor, voeg de suiker toe en meng de eieren erdoor. Meng tot slot het bakmeel er beetje bij beetje door.

Schenk het beslag met behulp van een spatel in de taartvorm. Schep de kersenjam in hoopjes over het beslag en trek er met een mes of satéprikker losjes swirls doorheen voor een mooi gemarmerd effect, zonder de jam volledig te mengen. Bak de taart (zonder de ovendeur te openen) 45–50 minuten tot een spies die je in het midden steekt er redelijk schoon uit komt.

Haal de taart uit de oven en laat hem volledig afkoelen in de vorm.

Laat intussen de ricotta in een vergiet uitlekken om het overvloedige vocht te verwijderen. Schep over in een kom en klop circa 1 minuut met een elektrische mixer tot hij fluwelig en glad is. Zeef de poedersuiker erbij en klop nogmaals ongeveer een minuut tot een glad en glanzend mengsel.

Zet de afgekoelde taart op een serveerbord of taartstandaard. Schep voor de topping de ricotta in een berg midden op de taart en strijk hem met de achterkant van een lepel naar de rand. Verdeel de kersen erover en sprenkel de siroop er van grote hoogte overheen.

Serveer in punten, op kamertemperatuur.

Deze taart is 3 dagen houdbaar in een luchtdichte trommel. Bewaar hem in de koelkast en laat voor het serveren eerst op kamertemperatuur komen.