

# Vegeterranean

CULINAIR | VEGETARISCH | ITALIAANS

---

## INHOUD

DANKBETUIGINGEN .....	10
AANTEKENINGEN VAN GRACE .....	12
DE AZIENDA AGRITURISTICA MONTALI .....	13
VOORWOORD VAN ANTOINETTE .....	16
<b>INGREDIENTI &amp; TECNICHE (INGREDIËNTEN &amp; TECHNIEKEN)</b> .....	19
NIEUW: DE GUCCI-VEGETARIËR .....	26
<b>NOZIONI PRIME (BASISRECEPTEN)</b> .....	29
TWEE KOSTBAARHEDEN UIT ITALIË: TRUFFELS EN SAFRAAN .....	43
DE SULTAN VAN PERUGIA .....	44
DE BRAZILIAANSE BLOEM .....	48
<b>PRIMA COLAZIONE (ONTBIJT)</b> .....	53
VAN DE GROND AF .....	64
ARCHITECTUUR .....	68
DE WET EN DE VEGETARIËRS DIE BUITEN DE WET STAAN .....	69
<b>ANTIPASTI (VOORGERECHTEN)</b> .....	71
DAMIANO .....	118
<b>PRIMI (EERSTE GANG)</b> .....	123
OPDIENEN .....	126
HET RESTAURANTWEZEN .....	176
HET LEVEN IN MONTALI: EEN EERLIJK PORTRET .....	179
LEERLINGEN .....	180
<b>SECONDI (TWEDE GANG)</b> .....	183
EEN BRUILOFT ALS OP FANTASY ISLAND .....	234
KOKEN MET MALU .....	238
<b>ASSORTITO (BIJGERECHTEN)</b> .....	241
A LA SALUTE! .....	244
<b>PANE, FOCACCE &amp; PIZZA (BROODSOORTEN)</b> .....	247
BLOOPERS UIT MONTALI .....	258
<b>DOLCI (DESSERTS)</b> .....	263
LONDEN .....	314
LA DOLCE VITA .....	315
ANEKDOTEN OVER HET RUNNEN VAN EEN HOTEL .....	320
<b>REGISTER</b> .....	322

Dit is een herziene editie van *Vegeterranean*, 2010

Oorspronkelijke titel: *The Vegeterranean*  
© 2008 Malu Simões & Alberto Musacchio  
Oorspronkelijke uitgever: Simon & Schuster UK Ltd.

© 2013 Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Vertaling: Joyce Huisman en Willemien de Leeuw  
Omslagontwerp: Mariska Cock  
Eindredactie: Ampersand, redactie & productie  
Opmaak: Tj, Ido de Jonge en Select Interface  
Fotografie bladzijde 16-17, 26-27, 127, 239: Gianluca Croci  
Illustraties bladzijde 126: Geert Gratama

ISBN 978 90 452 0401 7  
NUR 444


Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Niets uit deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of veelevoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



## TARTINE DEGUSTAZIONE

Een aantal geweldige recepten als je iets kouds wilt serveren tijdens een cocktailuurtje, of om gasten te verwelkomen voor een belangrijk diner. De combinatie van kleuren is ook heel mooi.

Voor 8 personen  40 minuten & 30 minuten om af te koelen & 1 uur om de salade te laten rusten

### DEEG

200 g Italiaans '00'-meel, plus extra om te bestuiven	100 g boter, zacht
snufje zout	3 eetlepels water

Meng het meel en zout op een vlak werkvlak en maak in het midden een kuiltje. Doe de boter en het water in het kuiltje en werk met de vingertoppen alles voorzichtig door elkaar tot er een samenhangend deeg ontstaat. Meng alles goed door elkaar door met een deegsnijder door het deeg te snijden en het drie of vier keer weer door te kneden, tot de structuur en kleur gelijkmatig zijn. Wikkel in huishoudfolie en zet 30 minuten in de koelkast.

### AARDAPPELSALADE

1 grote aardappel	1 theelepel bieslook, gehakt
1 eetlepel mayonaise (zie blz. 32)	1 theelepel (blad)peterselie, gehakt
1 eetlepel groene olijven, gehakt	2 theelepels yoghurt
1 eetlepel rode ui, gesnipperd	1 theelepel extra vergine olijfolie
1 eetlepel augurk, gehakt	zout, witte peper en tabasco naar smaak

Kook de aardappel beetgaar en schil. Koel af, snijd in blokjes van 8 mm en doe in een middelgrote kom. Schep voorzichtig om met de overige ingrediënten (zorg dat de blokjes aardappel niet breken) en breng op smaak. Dek de kom af met huishoudfolie en laat voor het serveren 1 uur rusten.

### BIETENSALADE

1 biet, voorgedroogd, in blokjes van 8 mm	1 theelepel (blad)peterselie, gehakt
2 eetlepels yoghurt	1 eetlepel romige geitenkaas
½ theelepel citroensap	zout, witte peper en tabasco naar smaak


Meng alle ingrediënten in een middelgrote kom en breng op smaak. Dek de kom af met huishoudfolie en laat voor het serveren 1 uur rusten.

### OM TE SERVEREN

Vet 20 kleine muffinvormpjes in met boter. Rol het deeg tussen twee lagen huishoudfolie uit tot 2 mm. Verwijder de bovenste helft van de folie. Leg de vormpjes ondersteboven op het deeg en snijd met een scherp mes rond de vormpjes, houd rondom een rand van 1 cm. Druk het deeg zachtjes in de vormpjes, verwijder overtollig deeg van de rand. Prik de bodem van elk vormpje in met een vork, leg ze in een bakblik en bak ze 12 minuten af op 175 °C/gasstand 4. Vul de ene helft van de vormpjes met aardappelsalade en de andere helft met bietensalade en serveer.

## SPAGHETTI alla CHITARRA con SALSA ai QUATTRO FORMAGGI e TARTUFO

Deze beroemde dunne spaghetti is voor alle rock-'n-roll-aficionados! Gesneden op een pastasnijder die op een gitaar lijkt, bevat dit gerecht drie verschillende soorten pasta die geserveerd worden met vier-kazen- en truffelsaus.

Voor 4 personen  75 minuten

### SAFFRAANDEEG

70 g Italiaans '00'-meel	snufje zout
70 g Grano Duro-meel	½ theelepel extra vergine olijfolie
1 ei	½ theelepel saffraanpoeder*
2 eidooiers	

\*Week het saffraanpoeder een uur in 2 eetlepels heet water.

### SPINAZIEDEEG

55 g Italiaans '00'-meel	1 heel ei
55 g Grano Duro-meel	1 eidooier
30 g gekookte spinazie, uitgeknepen en gepureerd	snufje zout
	½ theelepel extra vergine olijfolie

### BIETENDEEG

55 g Italiaans '00'-meel	1 eidooier en 1 ei
55 g Grano Duro-meel	snufje zout
30 g bieten, geschild, gestoomd en gepureerd*	½ theelepel extra vergine olijfolie

\*Laat al het vocht uit de gepureerde bieten lekken.

Begin met het saffraandeed. Zeef al het meel op een glad werkvlak en maak een kuiltje in het midden. Doe de rest van de ingrediënten in het kuiltje en meng met de vingertoppen tot een bal. Kneed 3 minuten. Rol tot een bal, dek af met huishoudfolie en zet weg tot gebruik. Herhaal dit proces voor het spinazie- en bietendeed.

Begin met een bal deeg. Rol het deeg uit tot een rechthoek van 5 x 20 cm en 2 mm dik op een glad, met Grano Duro-meel bestoven werkvlak. Herhaal met het andere deeg en droog de rechthoeken deeg 10 minuten op een met meel bestoven blad. Snijd met een pastagitaar door het deeg door de snaren te drukken met een deegrol, of snijd het met een lang mes. Wanneer de pasta met een mes gesneden wordt, elke reep deeg met meel bestuiven en om een deegrol wikkelen, te beginnen aan de korte kant. Rol voorzichtig van de deegrol en snijd in schuine repen van 2 mm. Schud om met Grano Duro-meel en leg, opgerold als een nestje, op een met meel bestoven blad.

### SAUS

vier-kazensaus (zie blz. 33)	1 portie truffelsaus (zie blz. 36)
1 portie salieboter (zie blz. 33)	


Verwarm de vier-kazensaus au bain marie. Breng een pan met lichtgezouten water aan de kook, zet het vuur laag. Kook alle pasta in de pan. Zodra ze boven komen drijven uit de pan halen en afgieten in een vergiet. Smelt de salieboter in een koekenpan met antiaanbaklaag, voeg de pasta toe en schep om. Schep de kaassaus op de borden en voeg de pasta toe. Schep er nog een sliertje kaassaus overheen en een lepeltje truffelsaus.





## MELANZANE RIPIENE

Gevulde aubergines. Een sappig traditioneel gerecht. Tijm en majoraan verhogen de geweldige smaak van de ingrediënten. Het smaakt nog veel beter wanneer dit gerecht in een terracotta ovenschaal wordt bereid. Je proeft het verschil.

Voor 4 personen  25 minuten & 1 uur kooktijd

### INGREDIËNTEN

5 middelgrote lange aubergines	zout, versgemalen zwarte en witte peper
zeezout	naar smaak
45 ml extra vergine olijfolie	1 eetlepel (blad)peterselie, gehakt
1 middelgrote sjalot, fijngehakt	90 g brood zonder korst, geweekt in melk
1 teen knoflook, gehakt	1 eetlepel geraspte Parmezaanse kaas
1 theelepel majoraan	1 eetlepel geraspte pecorino romano
1 theelepel tijmblaadjes	1 eetlepel geraspte fontina
	8 basilicumblaadjes
	140 g mozzarella, in 8 plakken

Was de aubergines en snijd de uiteinden eraf. Snijd vier aubergines in stukken van 6 cm. Haal het binnenste eruit met een bolletjessteker, houd rondom een rand over van 5 mm vruchtvlees. Bewaar het vruchtvlees dat eruit gehaald is, bestrooi het binnenste van de cilinders met zout en zet ze 10 minuten rechtop in een vergiet. Spoel het overtollige zout eraf en leg de aubergines omgekeerd op een handdoek of theedoek om te drogen. Schil de vijfde aubergine en hak die samen met het achtergehouden vruchtvlees.

Verhit de olie en fruit de sjalot, knoflook, majoraan en tijm 1 minuut. Voeg dan de gehakte aubergine toe. Breng op smaak met een snuffje zout en zwarte peper en bak 20 minuten mee, roer af en toe even door. Bak tot het auberginemengsel zacht is en het overtollige vocht is verdamppt. Haal van het vuur en voeg de peterselie toe. Koel helemaal af. Knijp al de melk uit het brood en doe het brood bij het auberginemengsel. Doe de geraspte kazen erbij en meng.

### TOMATEN

450 g cherytomaten, gehalveerd	60 ml extra vergine olijfolie
2 middelgrote tenen knoflook, in plakken	zout en versgemalen zwarte peper naar
4 basilicumblaadjes, grofgehakt	smaak

Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak.

### OM AF TE MAKEN

Doe het tomatenmengsel in een braadpan van 25 cm doorsnede met dikke bodem en een opstaande rand van 7 cm. Vul elke uitgeholde aubergine met de vulling en steek een blad basilicum erin. Zet elke aubergine rechtop op de tomaten. Dek af met vetvrij papier en een deksel. Kook 1 uur op laag vuur. Zet het vuur uit en leg een plak mozzarella op elke aubergine. Serveer heet met de tomaten.