



Voor Antonio Benedetto Carpano,
maker van tincturen en elixers
en uitvinder van vermut – het is
allemaal jouw schuld – ik groet je.

En voor Fred, de Peter Sellers voor
mijn innerlijke Sophia...



INHOUD

Inleiding 6

DE DRANKJES 8

Een beetje geschiedenis... 10
Over vermout 12
Over Campari 15
Een kleine gids over Italiaanse wijn... 16
Non-alcoholische drankjes 20
Barbenodigheden 22
De Negroni 24
De Spritz 34
Andere cocktails 38

HET ETEN 52

Keukenvoorraad voor La Dolce Vita 54
Een schaal antipasti 66
Tramezzini, bruschetta's & crostini 74
Zeevruchten 86
Vlees & gevogelte 116
Groenten, melkproducten & eieren 148
Brood & bakken 192
Dolci 206

Dankbetuiging 218
Bibliografie 219
Register 220



DE BICICLETTA

DE ISOLA DEL SOLE

DE MI-TO

DE ISOLA DEL SOLE

Mijn geweldige vrienden Susanna Mattana en Massimo Usai runnen Isola del Sole in Zuidwest-Londen, het beste Sardijnse etablissement aan deze zijde van de Costa Smeralda. Toen ze mij vroegen om een cocktail te bedenken die hun prachtige eiland thuis weerspiegelde, wilde ik dat heel graag doen. Alles voor een kom van Susanna's zelfgemaakte pasta! De Mirto of mirtelikeur is Sardinië in een fles.

VOOR 1 PERSOON

25 ml Mirto
.....
zeer koude prosecco, om aan te vullen
.....
een scheutje oranjebitter (ik geef de
voorkeur aan die van The Bitter Truth)
.....
½ schijfje sinaasappel, om te garneren
.....

Schenk de Mirto in een gekoeld glas op een voet. Schenk er koude prosecco op en voeg een scheutje oranjebitter toe. Roer voorzichtig door en garner de drank met een schijfje sinaasappel. Drink en droom van zonnige kusten.



PEPERONI RIPIENI

Babypaprika's gevuld met ansjovis en tomaten

Mensen vergeten wel eens hoeveel invloed Delia Smith in de jaren tachtig heeft gehad op de Britse keuken. Ze deed glycerine in een chocoladedessert en het was uitverkocht... in het hele land. Echt. Er was geen gram meer te krijgen. Dit is daarom een hommage. In haar *Zomerkookboek*, dat verscheen in 1989, stonden Piëmontese paprika's. Mijn vrienden en ik ontdekten net dat je elkaar kon uitnodigen om te komen eten. We hebben het allemaal gemaakt. En ik vond het geweldig, keek ernaar uit en... en... en... Hier is het verkleind tot een *aperitivo*.

VOOR 4-6 PERSONEN

300 g zoete, rode babypaprika's

1 blikje ansjovis van 55 g

12 kerstomaten, gehakt

2 el kappertjes, uitgelekt

3 tenen knoflook, fijnggehakt

een handvol vers basilicum, gescheurd

olijfolie, om te besprenkelen

zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd de paprika's in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Leg de paprika's op een bakplaat of in een braadslede.

Hak de ansjovis fijn en doe een beetje ervan in elke paprikahelft. Doe hetzelfde met de overige ingrediënten, besprenkel ze tot slot met olijfolie en bestrooi ze met zout en peper.

Zet ze 10-15 minuten in de oven, tot ze net gaar zijn maar niet uit elkaar vallen.

FOGLIE DI SALVIA FRITTE

Gefrituurde salieblaadjes

Deze zijn zo, zo elegant om bij *aperitivi* te serveren! Ze geven die extra smaak en textuur die alles eromheen versterkt.

VOOR 4-6 PERSONEN ALS BIJGERECHT

olie, om in te frituren

40 g bloem

10 g maizena

2,5 dl koud mineraalwater

een grote bos verse salieblaadjes

Verhit olie in een frituurpan tot 180 °C.

Zeef bloem en maizena in een kom en klop er mineraalwater door. U heeft mogelijk niet alles nodig; het beslag moet de dikte van slagroom hebben.

Doop de salieblaadjes in het beslag en laat ze direct in de hete olie vallen. Frituur ze 2-3 minuten, tot ze lichtgekleurd en krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en leg ze dan op een bord. Serveer ze direct.



