

BITTER ZOETE HONING

DE SMAKEN VAN
DE SARDINISCHE
KEUKEN

LETITIA
CLARK

FOTOGRAFIE
MATT RUSSELL

FONTAINE UITGEVERS

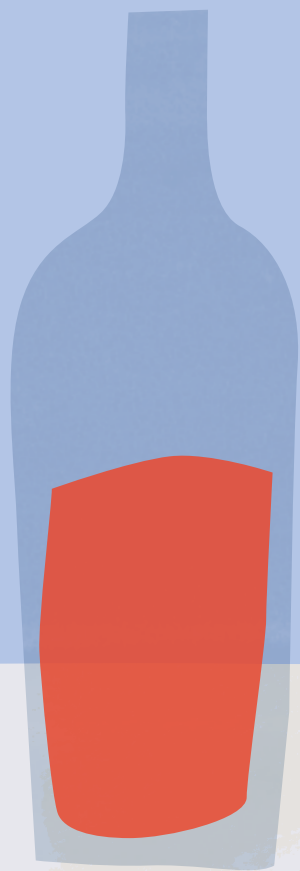


EEN
APERITIVO 22

TWEE
MERENDA 40

VIJF
TERRA 160

ZES
MARE 186



**DRIE
VERDURE** 58

**VIER
GRANO** 106

**ZEVEN
DOLCI E
BEVANDE** 210

**ACHT
LA CUCINA
SARDA** 240

DANKWOORD 249
OVER DE AUTEUR 250
REGISTER 251



GEGRILDE AUBERGINE MET SAPA, RICOTTA SALATA EN MUNT

Melanzane grigliate, sapa, ricotta salata e menta

Ik heb hier gespeeld met een combinatie die Luca en ik vaak bij Morito maakten. Het was een gerecht van gebakken aubergines met opgeklopte feta en dadelstroop, dat elke avond weer was uitverkocht. Dat was eigenlijk niet zo verrassend, want het is een heerlijke mengelmoes van zout, vet, zacht en zoet.

Mocht je geen ricotta salata kunnen vinden, dan is feta een goed alternatief. Hetzelfde geldt voor sapa – dat kun je prima vervangen door dadelstroop. Het belangrijkste is om iets zoet en stroperigs tegenover iets hartigs en scherp te hebben.

De dressing is zo lekker dat je hem wel bij alles zou willen serveren. Hij smaakt bijzonder goed bij gegrilde radicchio of witlof (de bittere smaak past er mooi bij) of bij gegrild lamsvlees met groenten.

VOOR 4-6 PERSONEN ALS ANTIPASTO OF BIJGERECHT

80 g pijnboompitten
3 grote aubergines, in
schijven van ½ cm
handvol muntblaadjes, grof
gehakt
80 g ricotta salata, in
scherven

Voor de dressing

1 eetl. balsamicoazijn
1 eetl. sapa (ingekookte most)
of dadelstroop
1 teen knoflook, geperst
2 eetl. citroensap
geraspte schil van een
½ biologische citroen
5 eetl. olijfolie van goede
kwaliteit
snuf chilivlokken

Verhit de oven tot 140 °C. Leg de pijnboompitten op een bakplaat en rooster ze een paar minuten tot ze goudbruin zijn.

Verhit een grillpan op halfhoog vuur en leg de aubergineschijven er in porties op tot ze een beetje zacht zijn en aan beide kanten flink bruin worden. Zet opzij.

Klop alle ingrediënten voor de dressing goed door elkaar.

Leg de aubergine op een groot bord en sprenkel de dressing erover. Strooi de munt, pijnboompitten en ricotta erover. Je kunt dit gerecht op kamertemperatuur, warm of koud serveren – het is lekker op alle manieren.



BLOEDSINAASAPPELCAKE MET RICOTTA, POLENTA EN OLIJFOLIE

Torta di arancia sanguigna, ricotta, polenta e olio di oliva

Deze perfecte cake is zowel luchtig, rijk als licht. De polenta geeft hem lekker krokante randjes. Hij blijft dagenlang zacht en plakkerig, al is het onwaarschijnlijk dat hij zo lang blijft staan. Hij is vooral heel lekker bij het ontbijt met een espresso. Met hun scharlakenrode vruchtvlies zijn bloedsinaasappels het mooist, maar gewone sinaasappels werken net zo goed. Een laatste opmerking: het beslag is erg vloeibaar als het klaar is, maar wees niet ongerust, dat hoort zo...

VOOR 8-10 PERSONEN (VOOR EEN TAARTVORM MET EEN DIAMETER VAN 20 CM)

Voor de bodem

1-2 bloedsinaasappels
100 g ruwe rietsuiker

Voor het beslag

200 ml olijfolie, plus extra
voor het invetten
200 g fijne kristalsuiker
snuf zeezout
250 g ricotta
sap en geraspte schil van
1 grote biologische citroen
4 eieren
100 g polenta
150 g bloem
2 theel. bakpoeder
geraspte schil en sap
van 4 kleine biologische
bloedsinaasappels

Verhit de oven tot 150 °C. Vet een taartvorm met een diameter van 20 cm in en bekleed hem met bakpapier.

Was de sinaasappels en snijd ze met een heel scherp mes (je kunt ook een mandoline gebruiken als je die hebt) in schijven van 2 mm. Ik laat de schil zitten, want die wordt eetbaar als hij wordt gebakken, maar je kunt hem ook verwijderen.

Laat de ruwe rietsuiker met 2 eetlepels water in een kleine pan op halfhoog vuur smelten tot de suiker is opgelost. Laat het een paar minuten borrelen tot de siroop gaat karamelliseren (als het goed is ruik je dat en zie je de suiker licht amberkleurig worden). Schenk deze siroop over de bodem van de taartvorm. Leg zoveel sinaasappelschijven in de siroop als er in een enkele laag in de vorm passen en doe dat in een mooi patroon.

Klop de olijfolie, fijne kristalsuiker, het zout, de ricotta en het sap en de schil van citroen in een grote mengkom. Voeg de eieren stuk voor stuk toe en klop het beslag tussendoor steeds glad. Doe de droge ingrediënten erbij en klop het glad. Schenk het beslag in de taartvorm en zet die 40-50 minuten in de oven tot de cake net hard is.

Laat de cake 5 minuten afkoelen, haal een mes langs de rand van de vorm en stort de cake ondersteboven op een taartrooster of groot bord. Laat hem volledig afkoelen voor je hem aansnijdt.

