

AMARE TANTO, A FUOCO ALTO

PASSIE VOOR HET VUUR

7



ANTIPASTI

ANTIPASTI

13

INSALATE

SALADES

79

PIZZE

PIZZA

107

PRIMI PIATTI

PASTA EN RISOTTO

139

SECONDI PIATTI

VLEES EN VIS

237

DOLCI

DESSERTS EN ANDERE ZOETIGHEDEN

277

BRUNCH

BRUNCH

319

APERITIVI

COCKTAILS

337



INDEX

373

BRUSCHETTE MET VIJGEN



bruschette met finocchiona,
stracchino en vijgen

voor 4 personen

voorbereidingstijd: 5 minuten
bereidingstijd: 5 minuten



ingrediënten

4 middelgrote vijgen
4 sneetjes vloerbrood
olijfolie
200 g stracchino, of een andere
jonge, zachte, romige kaas zoals
mozzarella
16 dunne plakjes finocchiona
(venkelsalami), of een andere
salami
zout en peper
balsamicoazijn
1 bosje groene shisokiemen, of
20 kleine basilicumblaadjes,
ter garnering

come fare

Verwarm de oven voor tot 160 °C gedurende 15 minuten. Was de vijgen en snijd ze kruislings in de lengte in vieren.

Besprenkel de sneetjes vloerbrood met de olijfolie en rooster ze 5 minuten in de oven. Beleg het geroosterde brood royaal met de stracchino en verdeel de plakjes finocchiona erover. Leg de vijgen met de snijkant naar boven hierbovenop. Breng de bruschette op smaak met zout, peper en een beetje balsamicoazijn. Strooi de shisokiemen erover en serveer de bruschette direct.

leuk om te weten

Finocchiona is een gedroogde worstsoort uit Toscane, die wordt gekruid met venkelzaad en echt te gek smaakt. De worst wordt uitsluitend in Italië gemaakt, maar is de reis beslist waard. Vooral wanneer de worst vervolgens wordt verwerkt in dit gerecht en vergezeld wordt van een lekkere Toscaanse rode wijn en *taralli* (kleine, hartige crackers uit Puglia). Dat is een perfecte combinatie!



MELANZANE AL FORNO



aubergines gevuld met tomaten
en buffelmozzarella

voor 8 personen

voorbereidingstijd: 10 minuten
bereidingstijd: 1 uur en 10 minuten



ingrediënten

4 aubergines
zout en peper
100 g gekonfijte tomaten,
gehalveerd (zie pag. 70)
250 g buffelmozzarella of
mozzarella van koemelk,
in plakjes
100 ml olijfolie
20 basilicumblaadjes,
ter garnering

come fare

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Halveer de aubergines in de lengte. Kerf met de punt van een scherp mes diagonale lijnen in het vruchtvlees van de aubergines zodat een diamantpatroon ontstaat. Bestrooi de aubergines met zout en peper. Leg ze met de snijkant naar boven in een ovenschaal en bak ze 1 uur in de oven.

Verhoog de oventemperatuur tot 180 °C. Haal de ovenschaal uit de oven, verdeel de gekonfijte tomaten over de aubergines en dek af met de mozzarellaplakjes. Zet de schaal weer in de oven en bak de aubergines nog 10 minuten of tot de kaas is gesmolten. Breng de aubergines op smaak met peper, besprenkel ze met olijfolie en garneer ze met basilicumblaadjes.

leuk om te weten

Dit gerecht stroomt over van liefde en gastvrijheid. Eet deze aubergines als voorgerecht met een stuk foccacia en een glas rode wijn erbij.



INSANE INSALATA



Treviso radicchio salade met guanciale,
walnoot en gepocheerd ei

voor 4 personen

voorbereidingstijd: 25 minuten
bereidingstijd: 35 minuten



ingrediënten

16 dunne reepjes guanciale
(gedroogde varkenswangspek)
of bacon
8 eieren
3 el wittewijnazijn
300 g witlof
300 g Treviso radicchio of roodlof
150 ml vinaigrette (zie pag. 80)
12 halve walnoten, kort geroosterd
in een droge koekenpan
olijfolie
zout en peper

come fare

Bak de guanciale 2 minuten aan iedere kant in een koekenpan op hoog vuur. Laat de guanciale uitlekken op keukenpapier, laat het spek afkoelen en zet het aan de kant.

Pocheer de eieren in water en azijn in een steelpan (zie pag. 26) en zet ze aan de kant.

Snijd de onderkant van de stronken wit- en roodlof om de bladeren los te maken, maar laat de bladeren heel. Was de wit- en roodlof-bladeren en doe ze in een saladekom.

Schenk de vinaigrette over de wit- en roodlof en hussel. Voeg de walnoten en guanciale toe. Besprenkel de salade met een beetje olijfolie en voeg zout en peper naar smaak toe. Leg de gepocheerde eieren op de salade en dien hem direct op.

leuk om te weten

Treviso radicchio is niet overal verkrijgbaar maar beslist de moeite waard. Kijk eens op de plaatselijke boeren- of biologische markt, of online. We garanderen je dat deze salade waanzinnig goed is!



MAMMARGHERITA

• • •
pizza Margherita

voor 1 pizza

ingrediënten

1 (San Marzano) pruimtomaat,
ontveld
zout
90 g buffelmozzarella of
mozzarella van koemelk
250 g pizzadeeg (zie pag. 108)
scheut olijfolie
20 g pecorino, geraspt
2-3 basilicumblaadjes,
ter garnering

voorbereidingstijd: 10 minuten
bereidingstijd: 10 minuten



come fare

Verwarm de oven voor tot 250 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Hak de pruimtomaat grof en plet hem met een snuf zout tot een grove tomatensaus. Snijd de mozzarella in halve maantjes van 1 cm dik.

Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot een cirkel met een doorsnede van 30 cm en een dikte van 2 cm. Leg de pizzabodem op het bakpapier. Verdeel de tomatensaus over de pizzabodem en sprenkel er olijfolie over. Bak de pizza 5 minuten.

Leg de mozzarella en de pecorino op de tomatensaus. Bak de pizza nog 5 minuten.

Haal de pizza uit de oven, verdeel de basilicumblaadjes erover, en *buon appetito!*

leuk om te weten

In dit recept ligt de focus op eenvoudige producten van goede kwaliteit. Het is daarnaast een mooie hommage aan koningin Margherita en de kleuren van Italië.



PIZZA ETEN ZOALS DE NAPOLITANEN

een tip van Andrea de Michele

voor 1 echte Napolitaan

Napels is het mekka van Italiaans *street food*, en pizza is het kroonjuweel. De Napolitaanse pizza is echter geen gewone pizza. Op straat eet men van oudsher de pizza in vieren gevouwen en in papier gewikkeld. Het wordt *pizza al portafoglio*, pizza in een portefeuille, genoemd.

Het is een passende benaming omdat de pizza al lopend of zittend op een bankje in de zon gegeten kan worden. De pizza wordt voornamelijk met pecorino romano en basilicum belegd.

Pizza al portafoglio is tijdloos en nog steeds te koop op straat in Napels. Als je pizza wilt eten als een echte Napolitaan, dan moet je eerst op zoek naar een *vera pizza* – een pizza waarvan de korst in

het midden dun en aan de randen extra dik is, die belegd is met verse ingrediënten en gebakken in een houtgestookte oven.

De gelukkigen die zo'n pizza hebben gevonden, vouwen hem in vieren, bewapenen zich met servetten en negeren het staren van andere mensen als ze een hap nemen. De helft van de pizza zal op de grond belanden en je handen en mond zullen onder de pizza zitten, maar dat is juist wat er zo goed aan is.

Andrea, onze sexy *pizzaiolo* in *La Felicità*, zegt dat je de beste pizza al portafoglio kunt vinden bij *Pizzeria Port'alba*, die al 120 jaar bestaat. Napolitanen, jullie kunnen trots zijn!



PASTA ALLE VONGOLE



linguine met venusschelpen en artisjokken

voor 6 personen

ingrediënten

700 g venusschelpen
grof zout
4 artisjokhartes
50 g rijstmeel
1 l zonnebloemolie
zout en peper
2 el olijfolie
1 teen knoflook
600 g linguine of spaghetti
½ bos bladpeterselie, fijngehakt
75 g bottarga (gezouten, gedroogde
visleitjes; verkrijgbaar bij
Italiaanse specialzaken of
online)

voorbereidingstijd: 45 minuten

weektijd: 1 uur

bereidingstijd: 15 minuten



come fare

Maak de venusschelpen schoon door ze 1 uur te laten staan in een grote kom met koud water waarin grof zout is opgelost. Controleer of de schelpen geen zand meer bevatten door iedere schelp tegen het werkblad te tikken. Gooi schelpen die nog zand bevatten weg.

Maak de artisjokken schoon. Breek de steel van de artisjokken om de harde vezels (hooi) van de onderkant te verwijderen. Verwijder de bladeren met de hand om bij het hart van de artisjokken te komen. Snijd de artisjokhartes verticaal in dunne plakjes.

Schep het rijstmeel in een kom en haal de artisjokplakjes er een voor een doorheen. Verwarm de zonnebloemolie in een frituurpan of grote gietijzeren braadpan tot 160 °C, of tot er kleine belletjes naar boven komen. Frituur de artisjokhartes 3 minuten. Laat de artisjokhartes uitlekken op keukenpapier, breng ze op smaak met zout en peper en zet ze aan de kant.

Verwarm in een koekenpan de olijfolie op halfhoog vuur en bak de knoflookteen en de venusschelpen 1 tot 2 minuten tot de schelpen geopend zijn. Schep de venusschelpen uit de pan in een kom en zet de kom aan de kant. Verwijder de gesloten schelpen. Verwijder de teen knoflook maar bewaar de jus.

Breng intussen gezouten water in een grote pan aan de kook en kook hierin de linguine.

Kook de linguine 2 minuten korter dan staat aangegeven op de verpakking. Haal de linguine met een tang uit de pan en bewaar het kookvocht.

Meng de linguine met de jus van de venusschelpen in de koekenpan. Voeg 1 soeplepel pastakookvocht toe en meng volgens de *mantecare*-methode (zie pag. 222) de saus met de pasta. Schep de venusschelpen door de pasta in de koekenpan.

Schep de pasta met de venusschelpen op een schaal en bestrooi de pasta met de bladpeterselie. Leg de gefrituurde artisjokken op de pasta en de schelpen en rasp de bottarga erboven. Serveer direct.

leuk om te weten

Dit recept heeft iets magisch en is beslist een van onze favorieten. Bereid het gerecht, voor het allerbeste resultaat, met een glas witte wijn in de hand en je favoriete playlist spelend op de achtergrond.



RISOTTO ALLA PESCATORA

• • •
zeevruchtenrisotto

voor 4 personen

voorbereidingstijd: 30 minuten
bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten 

ingrediënten

voor de bisque

2 el olijfolie
400 g koppen van schaaldieren
2 stengels bleekselderij, in stukken
1 ui, in stukken
1 wortel, in stukken
20 g boter
200 ml witte wijn
20 g (4 tl) tomatenpuree

7 el olijfolie
40 g pijlinktvis, schoongemaakt
en in stukjes
40 g sepia (zeekat), schoon-
gemaakt en in stukjes
200 ml witte wijn
700 ml tomatensaus (zie pag. 160)
1 teen knoflook, fijngehakt
8 mosselen, schoongemaakt
8 venusschelpen, schoongemaakt
8 langoustines
50 g rodemulfilet, in 1 cm
brede reepjes
300 g carnarolirijst of een andere
rondkorrelige rijst
15 g boter
4 takjes bladpeterselie, fijngehakt
4 takjes dragon, alleen de
blaadjes, fijngehakt,
ter garnering
peper

come fare

Begin met de bisque. Verwarm de olijfolie in een gietijzeren braadpan op halfhoog vuur en bak de schaaldierkoppen 10 minuten of tot ze verkleurd zijn. Voeg de bleekselderij, ui, wortel en boter toe. Blus af met witte wijn. Laat de pan 10 minuten op halfhoog vuur staan of tot de vloeistof helemaal is verdampt.

Voeg 2 liter water en de tomatenpuree toe en laat de bisque 1 uur zachtjes koken. Zeef de bisque en zet hem aan de kant.

Verwarm intussen 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan op halfhoog vuur en braad de pijlinktvis en sepia in 6 tot 8 minuten aan. Blus af met witte wijn, voeg de tomatensaus toe en gaar hierin de pijlinktvis en sepia 35 tot 40 minuten of tot ze heel zacht zijn.

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een pan op halfhoog vuur. Bak de knoflook, mosselen en venusschelpen 5 tot 10 minuten of tot de schelpen open zijn. Verwijder de schelpen die nog gesloten zijn. Schep het kookvocht uit de pan en voeg dit toe aan de tomatensaus met de pijlinktvis en sepia. Zet de mosselen en venusschelpen aan de kant.

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de langoustines en rode mul 2 tot 3 minuten aan iedere kant. Zet ze aan de kant.

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een pan op halfhoog vuur en bak de rijst, al roerend, 2 tot 3 minuten. Voeg de bisque toe aan de rijst en kook de rijst, al roerend, 7 minuten. Voeg de mossel- en sepiaragù toe en kook de rijst nog 7 tot 8 minuten.

Haal de pan van het vuur, voeg de boter en de overgebleven 3 eetlepels olijfolie toe en meng volgens de *mantecare*-methode (zie pag. 222) 2 minuten.

Laat de risotto 1 minuut rusten en voeg de helft van de bladpeterselie toe.

Schep de risotto op een grote serveerschaal en schik de langoustines, rode mul, venusschelpen en mosselen op de risotto. Bestrooi de risotto met de dragonblaadjes en de overgebleven bladpeterselie en breng hem op smaak met peper. Dien de zeevruchtenrisotto meteen op.

leuk om te weten

De Venetianen eten hun risotto het liefst *all'onda* (golvend) – een wat nattere risotto dus (zie pag. 222).



CROSTATA AL LIMONE INCREDIBILE



citroenmeringuetarta

voor 8-12 punten

ingrediënten

voor het deeg

90 g boter
20 g amandelmeel
50 g poedersuiker
2 grote eieren
150 g bloem
 $\frac{1}{2}$ tl zout

voor de lemon curd

1 blaadje gelatine
3 biologische citroenen
3 eieren
70 g fijne kristalsuiker
140 g boter

voor de Italiaanse meringue

230 g fijne kristalsuiker
2 el water
sap van 1 citroen
4 eiwitten

leuk om te weten

Een van onze slagzinnen is: 'Als het niet groot is, dan is het niet groot genoeg', dus nu weet je waarom onze meringue 20 cm hoog is...

voorbereidingstijd: 25 minuten

koeltijd: een nacht

bereidingstijd: 30 minuten

come fare

Begin met het deeg. Roer in een kom met een spatel de boter zacht. Klop in de kom van een staande mixer met de platte menghaak de zachte boter, het amandelmeel en de poedersuiker glad. Voeg, al kloppend, een voor een de eieren toe. Voeg de bloem en het zout toe en meng het taartdeeg tot het kruimelig is. Maak een bal van het deeg, verpak het deeg in plasticfolie en laat het een nacht rusten in de koelkast.

Maak de lemon curd. Week de gelatine 5 minuten in koud water. Rasp het gele deel van de schil van twee citroenen en pers ze alle drie uit. Klop in een kom de eieren los met een vork. Verwarm het citroensap, de fijne kristalsuiker en boter in een pan op laag vuur tot alles gemengd en de boter gesmolten is. Voeg geleidelijk al kloppend met een garde de eieren toe. Breng het citroenmengsel op laag vuur langzaam aan de kook en schenk het in een kom. Knijp het gelatineblaadje uit en los het op in de lemon curd. Roer de citroenrasp erdoor. Meng met de staafmixer de lemon curd. Schenk de lemon curd in een luchtdicht afgesloten bak en laat hem een nacht afkoelen en opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 175 °C. Rol het taartdeeg uit tot een 6 mm dikke cirkel. Vet een ronde taartvorm in met boter en bekleed hem met het deeg. Bak de taartbodem 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Maak de Italiaanse meringue. Los de fijne kristalsuiker op in 2 eetlepels water en het citroensap in een pan op laag vuur. Breng het suikermengsel aan de kook en verwarm het tot 120 °C. Als je geen kook- of suikermeter hebt, schep je een beetje siroop op een lepel en laat je een druppel siroop in een glas met koud water vallen. De siroop is goed als er een klein zacht balletje ontstaat. Klop in een vetvrije kom de eiwitten tot stijve pieken, dat gaat het makkelijkst met een staande mixer of elektrische handmixer. Schenk de siroop, al kloppend, in een dun straaltje bij de stijfgeklopte eiwitten en blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld.

Vul de taartbodem met de lemon curd. Schep met een plastic spatel de meringue op de lemon curd en maak er een bolle vorm van.

Bruin met een brulée-brander het eiwitsschuim of zet de taart 2 minuten onder de hete grill van de oven. Koel de *torta al limone* 1 uur in de koelkast voordat je hem opdient.



ESPRESSO MARTINI



cocktail van wodka, koffie
en abrikozensap met kokosschuim

voor 4 personen

voorbereidingstijd: 10 minuten



ingrediënten

voor de martini

240 ml koude espresso
120 ml wodka
4 tl amaretto
1-2 tl honing
40 ml abrikozensap
12 ijsklontjes

voor het kokosschuim

100 ml kokosroom
4 g sojalecithine (verkrijgbaar bij
gezondheidswinkels) of een
andere stabilisator zoals eiwit

come fare

Meng alle ingrediënten voor de martini in een blender. Zeef de cocktail indien nodig om kleine ijsdeeltjes te verwijderen.

Schenk de martini in vier champagneflûtes of in wijnglazen.

Maak het kokosschuim. Schenk de kokosroom in een kom, voeg de sojalecithine en 150 ml heet water toe en klop de kokosroom met een melkopschuimer of een garde schuimig. Schep het kokosschuim voorzichtig in ieder glas.

leuk om te weten

Rasp een beetje pure chocolade boven het kokosschuim voor extra smaak. Dat maakt deze cocktail heel geschikt als zoet besluit van de maaltijd.

