



Andiamo,
per un giro culinario!



Basilicata

“De roots van de beroemde Amerikaanse regisseur Francis Ford Coppola liggen in Basilicata. Hij omschreef de regio als “de aarde zoals ze bedoeld is: goed bewaard en nog altijd authentiek”. Ik beaam en deel dat goed bewaarde geheim graag. Met een mix van bergketens, eindeloze bossen en pittoreske badplaatsen zoals Maratea is het een must op jouw Italiaanse roadtrip. Prachtig! Vroeger was de regio arm en woonden delen van de bevolking in grotten (sassi). Vandaag zijn ze werelderfgoed en hun boerenkeuken culinair erfgoed. En terecht! Basilicata heeft niets te maken met het kruid basilicum. Wel met peperoni cruschi die ze in mooie vlechten tegen de gevels laten drogen. Ze koken er dan ook graag pittig. Ik weet niet of dat ook iets zegt over hun temperament. De peperoni gaan in hun stoofpotjes (spezzatino) met rundvlees en ook in de typische stokvisbereidingen. In het dorp Rotonda kweken ze rode aubergines die lijken op tomaten! Heel bijzonder allemaal.”



Chicche da Basilicata

Brood van Matera • rode aubergine van Rotonda • pecorino • peperoni cruschi (zongedroogde pepers) • gele bonen van Sarconi • salsiccia lucana (worst met venkel)

Pastamolicata

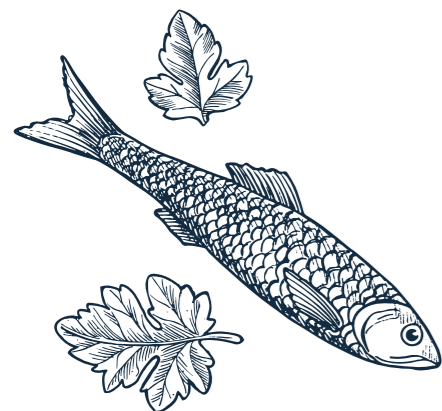
400 g pasta bucatini
4 el broodkruim
4 el peterselie, fijngehakt
2 teentjes look, fijngehakt
6 ansjovisfilets, opgelegd
in olie
1 zongedroogde peper,
fijngehakt of ½ tl gedroogde
chilivlokken
1 citroen, de zeste
4 zongedroogde tomaatjes,
in stukjes
Peper - zout
Olijfolie

Kook de pasta al dente in gezouten water. Giet af
maar vang een deel van het kookvocht op.

Bak in een pan het broodkruim in een klein
scheutje olie goudbruin. Meng er vervolgens de
helft van de fijngehakte peterselie onder.

Verhit een scheutje olijfolie in een tweede pan op
het vuur en stoof er de look samen met de
ansjovis, de chiliflakes en de andere helft van de
peterselie in aan. Voeg de pasta toe alsook een
scheutje kookvocht. Meng alles goed onder
mekaar en kruid af met peper van de molen.

Verdeel de pasta over borden en werk af met het
krokant gebakken broodkruim, zeste van citroen
en stukjes zongedroogde tomaat.



Zeevruchten met snijbiet

2 teentjes look, geplet
350 g mosselen
350 g vongole
350 g scheermessen
150 ml witte wijn
2 grote stengels snijbiet
of snijbiet
100 g datterini tomaatjes
uit blik
1 el fijngehakte peterselie
1 el citroensap
4 dikke sneetjes brood
(+ 2 cm)
4 San Marzano tomaten
1 rode ui
1 el geroosterde
pijnboompitten
1 tl gedroogde oregano
Enkele verse
basilicumblaadjes
Peper - zout
Olijfolie
Klontje boter

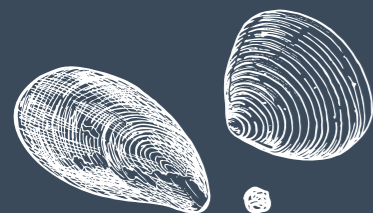
Fruit de look aan in een scheutje olijfolie. Spoel alle zeevruchten onder koud stromend water, laat ze uitlekken en voeg ze bij de look in de pan. Bevochtig het geheel met de witte wijn en laat de zeevruchten garen onder deksel (tot alle schelpjes open zijn).

Snijd de snijbiet fijn. Bak de stukjes op in een scheutje olijfolie en kruid ze met peper en zout.

Haal het deksel van de pan met zeevruchten en laat het vocht vervolgens enkele minuten inkoken. Doe dan de datterini tomaatjes, de fijngehakte peterselie, de snijbiet en het citroensap erbij. Laat het geheel nog enkele minuten pruttelen op een zacht vuur en smaak af met peper en zout.

Smelt een klontje boter in een pan en bak er de sneetjes brood goudbruin in.

Snijd voor de tomatensalade de tomaten in partjes en de rode ui in dunne ringetjes. Voeg samen in een schaaltje en bestrooi met pijnboompitjes. Werk nog af met peper, zout, gedroogde oregano en verse basilicumblaadjes.



Mascarponecrème met Marsala

1 eidooier
100 g suiker
250 g mascarpone
10 ml marsala
3 zanddeegkoekjes
4 el frambozen- of
aardbeien coulis
1 el geroosterde
amandelschilfers
6 stukjes gekonfijte sinaasap-
pelschil

Mix de eidooier met de suiker tot een witte
crème. Roer er de mascarpone en de marsala
door.

Verkruimel de koekjes en verdeel de helft ervan
over de bodem van kleine glaasjes. Lepel er wat
vruchtencoulis over en verdeel de helft van de
mascarponecrème erover.

Lepel er nog wat coulis en de rest van de
koekkruimels over en dek af met de rest van
de mascarponecrème. Laat goed afkoelen.

Werk de glaasjes af met geroosterde
amandelschilfers en een stukje gekonfijte
sinaasappelschil.

