

chloé  
*cucina*

Leesexemplaar



chloé  
*cucina*

Chloé Lauwers

Chloé kookt  
Italian style

P E L C K M A N S



Buongiorno!

Nadat mijn eerste boek *Chloé Kookt* dankzij jullie een écht succes werd, is er nu de opvolger *Chloé Cucina*. Of anders gezegd: *Chloé kookt Italian style*.

Twee jaar geleden verhuisde mijn vriend naar Italië. Zo werd dit prachtige land mijn tweede thuis. Het duurde niet lang voor ik helemaal verliefd werd op de Italiaanse keuken. Met *Chloé Cucina* breng ik mijn passie voor koken en mijn voorliefde voor de Italiaanse keuken samen.

In dit boek bundelde ik 70 recepten gebaseerd op *la dolce vita in la bella Italia*. Van krokante focaccia en zalige pasta's tot zoete zondes en frisse cocktails.

Verwacht geen strikt traditionele Italiaanse gerechten, maar wel Italiaans getinte recepten die *in no time* op tafel zet. Verras je geliefden en jezelf en geniet van het befaamde *il dolce far niente!*

Veel liefs,

Chloé

 @chloekookt

[www.chloekookt.be](http://www.chloekookt.be)

chloé  
—  
kookt

Nog meer inspiratie?



# Inhoud

## ANTIPASTI

Focaccia met zwarte olijven en chili	10
Focaccia met kerstomaat en burrata	12
Ricottadip met geroosterde regenboogtomaatjes	14
Auberginedip	16
Polpette di melanzane	18
Bruschetta met regenboogtomaatjes, pistachepesto en parmezaan	20
Portobello's gevuld met pesto en ricotta	22
Bruschetta met paprika, honing, tijm en burrata	24
Carpaccio met crème van truffel	26
Scamorza	28
Bresaola met warme groenten en burrata	30
Geroosterde-paprikasoep met mascarpone en basilicumolie	32
Tartaar van tonijn met venkel en pistache	34
Crispy scampi en calamari met chili-aioli	36

## PASTA EN RISOTTO

Trofiepasta met courgette en pesto	40
Linguine arrabiata met geroosterde paprika en ricotta	42
Rigatoni met spinazie en ricotta	44
Creamy pasta met kerstomaatjes en mascarpone	46
Spaghetti alla nerano	48
Tomatenrisotto met parmaham en burrata	50
Risotto met groene asperge, scampi en pistache	52
Risotto met mosselen en saffraan	54
Paccheri con baccala	56
Pasta all'amatriciana	58
Pasta carbonara alla romana	60
Spaghetti alla norma	62
Risotto met champignon en truffel	64
Tagliatelle alla vongole	66
Cacio e pepe	68
Lasagne	70
Creamy tortelloni met spinazie, ricotta en salsiccia	72
Romige pasta van groene asperge en pistache	74



## SECONDI

Pizza diavola	78
Pizza verdura grillata	80
Saltimboccà van kalkoen met groene asperges	82
Gamba's met gremolata	84
Pollo alla limone	86
Gegrilde inktvis met chili en citroen	88
Melanzane alla parmiggiana	90
Gevulde courgette met kalfsgehakt, puntpaprika en ricotta	92
Lamskroon met pistachepesto en gegrilde courgette	94
Tagliata met rucolapesto en tomatensalade	96
Zalm met een amandelkorst en spinazie-olijfoliepuree	98
Gnocchi met honingtomaatjes uit de oven	100
Gnocchi met pompoen, salsiccia en babypinazie	102
Siciliaanse vissoep	104

## CONTORNI

Gegrilde paprika's met honing en tijm	108
Patate al forno	110
Gegrilde courgette met chili en basilicum	112
Gegrilde aubergine met citroen en pijnboompitjes	114
Geroosterde pompoen met salie en chili	116

## DOLCI

Limoncello-cheesecake	120
Amandel-kokoskoekjes (biscotti di mandorla)	122
Chocolade-hazelnootkoekjes	124
Salame di cioccolato	126
Saffraan-pistache-ijs	128
Stracciatella-amandelijs	130
Chocolademousse van kokosmelk	132
Tiramisu met bastogne en bosvruchten	134
Semifreddo met olijfolie en framboos	136
Panna cotta van passievrucht en pistache	138
Nutellapizza	140
Torta caprese	142
Torta della nonna	144
Olijfoliecake met citroenglazuur en pistache	146
Crostata met Nutella en ricotta	148

## APERERO

Limoncello spritz	152
Bellini	153
Citroenlimonade van Positano	154
Raspberry-prosecco spritz	156
Aperol spritz met pompelmoes	158

# ANTIPASTI







antipasti

# Focaccia met zwarte olijven en chili

Krokant vanbuiten en zacht vanbinnen. Deze heerlijke focaccia mag zeker niet ontbreken bij jouw Italiaanse apero. De lekkerste focaccia heb ik gegeten in Puglia, niet zo ver van onze thuis in Italië.

VOOR 6 À 8  
PERSONEN



## INGREDIËNTEN:

500 g bloem	1 el zout + wat zeezout
20 g verse gist	150 g zwarte olijven
300 ml lauw water	1 chilipeper
2 tl suiker	2 teentjes look
olijfolie	enkele takjes verse rozemarijn

## STAPPENPLAN:

Doe de bloem in een mengkom. Vul een maatbeker met 300 ml lauw water en meng er de gist en de suiker door.

Meng het gistmengsel door de bloem. Voeg een scheutje olijfolie en een snuifje zout toe. Meng alles tot een glad deeg. Smeer het deeg in met een beetje olijfolie.

Dek de mengkom af en laat het deeg minstens 4 à 6 uur op een warme plaats rusten. Nog beter is een nachtje in de koelkast. Het deeg zal rijzen tot het dubbel zo groot is geworden.

Leg een vel bakpapier in de bakvorm. Doe het deeg in de bakvorm en laat het nog 40 minuten afgedekt rusten. Zo neemt het de vorm aan van de bakvorm.

Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C.

Snijdt de olijven in tweeën en doe ze in een mengkommetje. Roer er wat zeezout, een fijn gesneden chilipeper en 2 fijngeperste teentjes look door. Roer alles goed en verdeel over de focaccia.

Leg nog wat rozemarijn op de focaccia en bak hem ongeveer 30 minuten tot hij goudbruin is.



antipasti

# Focaccia met kerstomaat en burrata

Breng je focaccia naar een hoger level en werk hem af met romige burrata.

VOOR 6 À 8  
PERSONEN



## INGREDIËNTEN:

500 g bloem  
20 g verse gist  
300 ml lauw water  
2 tl suiker  
olijfolie  
1 el zout + wat zeezout

1 burrata  
250 g kerstomaatjes  
1 tl gedroogde oregano  
verse basilicum  
basilicumolie

## STAPPENPLAN:

Doe de bloem in een mengkom. Vul een maatbeker met 300 ml lauw water en meng er de gist en de suiker door.

Meng het gismengsel door de bloem. Voeg een scheutje olijfolie en een snuifje zout toe. Meng alles tot een glad deeg. Smeer het deeg in met een beetje olijfolie.

Dek de mengkom af en laat het deeg minstens 4 à 6 uur op een warme plaats rusten. Nog beter is een nachtje in de koelkast. Het deeg zal rijzen totdat het dubbel zo groot is geworden.

Leg een vel bakpapier in de bakvorm. Doe het deeg in de bakvorm en laat het nog 40 minuten afgedekt rusten. Zo neemt het de vorm aan van de bakvorm.

Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C.

Snijd de kerstomaatjes in tweeën en doe ze in een mengkom met wat olijfolie, zeezout en gedroogde oregano. Verdeel het mengsel over de focaccia en bak hem ongeveer 30 minuten tot hij goudbruin is.

Snijd de focaccia in stukken en werk af met verse burrata en enkele blaadjes basilicum. Besprenkel eventueel met nog wat basilicumolie voor extra smaak.



antipasti

# Ricottadip met geroosterde regenboogtomaatjes

Ken je *whipped feta dip*? Ik maakte een variant met Italiaanse ricottakaas. Deze frisse dip met warme en zoete tomaatjes kan je serveren met krokante ciabatta.

VOOR 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN:

250 g ricotta

150 g kerstomaatjes in verschillende kleuren

1 teentje look

40 g Parmezaanse kaas

sap van ½ citroen

1 tl gedroogde oregano

snuifje chilipoeder

1 tl honing

olijfolie

enkele blaadjes verse basilicum

peper

zout

STAPPENPLAN:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de tomaatjes in een ovenschaal met olijfolie, peper en zout. Breng extra op smaak met de oregano en de honing. Zet de tomaatjes 25 à 30 minuten in de oven.

Mix de ricotta, de Parmezaanse kaas, een teentje look, het citroensap en een scheutje olijfolie in een hakmolentje tot een gladde massa.

Breng op smaak met peper, zout en een snuifje chilipoeder.

Serveer de dip in een diep bord of een kommetje. Lepel de warme kerstomaatjes erover. Werk af met een scheutje (basilicum)olie en enkele blaadjes verse basilicum.



antipasti

# Auberginedip

Wil je eens iets anders dan de klassieke bruschetta? *I got you!*

VOOR 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN:

2 aubergines  
1 teentje look  
sap van ½ citroen  
30 g pijnboompitten

30 g Parmezaanse kaas  
olijfolie  
enkele blaadjes verse basilicum

STAPPENPLAN:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de aubergines overlangs. Smeer ze in met olijfolie en kruid met peper en zout. Laat de aubergines 30 à 40 minuten in de oven garen tot ze zacht zijn.

Rooster in tussentijd de pijnboompitten in een pan zonder vetstof tot ze lichtjes bruin kleuren.

Lepel het vruchtvlees uit de aubergines en doe het in een hakmolentje. Mix het vruchtvlees samen met de helft van de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas, het citroensap, de look, een scheutje olijfolie, enkele blaadjes verse basilicum, peper en zout.

Werk af met de rest van de pijnboompitjes en enkele blaadjes basilicum.

Serveer met geroosterd brood of crackers.