

INHOUD



- 1 **APERITIVO** 16
bij de borrel
- 2 **ANTIPASTI** 40
antipasti
- 3 **PRIMI** 86
pasta, risotto en gnocchi
- 4 **SECONDI** 136
bijgerechten
- 5 **CONTORNI** 162
vlees, vis en vegetarisch
- 6 **PIZZE** 188
focaccia en pizza
- 7 **DOLCI** 230
desserts en andere zoetigheden
- 8 **DE BASIS** 282
- 9 **REGISTER** 308

'O! KOMEN ZE ECHT AL OVER EEN HALFUUR? WAT MOET IK IN VREDESNAAM VOOR ZE KOKEN? EN... HOUD JE DAT AAN VANAVOND?'

Komen deze woorden je bekend voor?

Het is niet altijd even makkelijk om de tijd of de motivatie te vinden (*no judgement*) om uren achter het fornuis te gaan staan, terwijl je schoonmoeder de auto al aan het einde van de straat geparkeerd heeft of de nieuwe burens met hun vinger op de deurbel en een bos bloemen in hun armen staan.

Wat als we je zouden zeggen dat je in slechts 20 of 30 minuten de smaakpapillen van je gasten kunt verpletteren? *Amici*, we gaan alles wat we weten met je delen. Hoe je zoveel mogelijk tijd kunt besparen met de vijf stuks kookgerei die je nodig hebt om je vrienden te laten smelten van geluk met het volgende gerecht dat je kookt, welke *must-haves* – *made in Italy* – onmisbaar zijn in je voorraadkast, hoe je je eigen limoncello tegelijk met

het dessert voor volgend weekend kunt maken, of hoe je een tafel mooi kunt dekken waarbij we ook nog 5 tips geven om een mooi stuk parmigiano te kiezen waarmee je het hart van je date kunt veroveren.

We vroegen onze chef-koks om hun favoriete recepten uit Italië, die in recordtijd op tafel kunnen staan. Alberto prees de vegetarische carbonara van zijn *nonna* aan, Virginia vertelde ons haar geheim voor een stevige zelfgemaakte pizza in 28 minuten, Monia liet ons zien hoe ze haar beroemde chocolade cheesecake maakt en Michele gaf ons tips voor het bereiden van waanzinnige antipasti en hoe je dan zelfs nog tijd hebt om je klaar te maken voordat de gasten arriveren. Zet de muziek lekker hard, open een fles en slijp je messen! *Andiamo*.



MOZZARELLINE FRITTE

Gepaneerde mozzarellaballetjes met basilicumpesto

VOOR 4 PERSONEN

- 500 g mini mozzarella
- 2 eieren
- bloem QB
- paneermeel QB
- zonnebloemolie QB, om in te frituren
- pesto alla genovese QB (als je even tijd hebt, laten we je op pag. 284 zien hoe je zelf een heel lekkere kunt maken)

1 Leg de dag van tevoren (we hopen dat je dit boek hebt opengeslagen) de mozzarellaballetjes in een vergiet op een bord in de koelkast. Laat ze daar de hele nacht staan. Het is de bedoeling dat de balletjes iets uitdrogen en hun vocht verliezen.

2 Op de grote dag: rol de mozzarellaballetjes royaal door de losgeklopte eieren, dan door de bloem en ten slotte door het paneermeel. Herhaal dit twee keer. Frituur ze vervolgens in zeer hete zonnebloemolie (de beste temperatuur is tussen de 170 °C en 180 °C). Laat ze 2 tot 3 minuten rusten voor je ze opdient. Leg vervolgens de *mozzarelline fritte* op een bord midden op tafel en zet er een schaalje basilicumpesto naast.

Attenzione a non scottarvi!

HEB JE NOG TIJD OVER?

Dat kun je gebruiken om een kleine cocktail voor je *kiddo* te maken zodat het pas echt feest wordt aan tafel. Meng 60 ml citroensap en wat fijngestampt rood fruit met 1 theelepel rietsuiker en 300 ml bruiswater, voeg een paar ijsblokjes toe en schenk alles in mooie glazen. En daar zitten jullie dan, allebei op vakantie.



PREI GRIGLIATI

Filippo's recept voor geroosterde prei met stracciatella

VOOR 4 PERSONEN

- 4 middelgrote preien
- 125 g stracciatella
- 50 g geroosterde hazelnoten
- handvol verse kruidenblaadjes (*liefst kervel, dille, munt en basilicum*)
- geraspte schil van 1 citroen
- zout QB
- peper QB

Voor de vinaigrette

- 20 ml extra vergine olijfolie
- 2 el witte natuurazijn
- dragon, gehakt
- 1 tl grove mosterd
- 1 rode ui, gesnipperd

1 Klop alle ingrediënten voor de vinaigrette in een kom krachtig tot een stabiele emulsie.

2 Was de preien met koud water, leg ze op een bakplaat en bak ze minstens 20 minuten in een tot 210 °C voorverwarmde oven. Maak je geen zorgen als ze zwart worden, dat is normaal.

3 Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen. Verwijder, zodra ze op kamertemperatuur zijn, de buitenste laag van de prei. Maak een inkeping over de hele lengte van de prei, schenk de vinaigrette erin, voeg de stracciatella toe, leg er een paar hazelnoten op, dan de kruiden en rasp de citroen erover. **DAT IS HET!**

HEB JE NOG TIJD OVER?

Dit is het moment om je huisdier eten te geven. Dan steelt ie het dessert niet als jij je even hebt omgedraaid en heeft iedereen een leukere avond. Hij, jij en al je gasten.



ALLES DRAAIT OM GIRELLE

Girelle gevuld met gestoofd konijn

VOOR 4 PERSONEN

- 300 g bereide coniglio alla ligure (kijk voor hulp om die zelf te bereiden op pag. 140)
- 150 g ricotta (meer hierover op pag. 120, grapje)
- 100 g Parmezaanse kaas
- geraspte schil van 1 citroen
- 1 rode ui
- 50 g boter
- 1 bosje marjolein (te vervangen door oregano)
- 1 bosje oregano
- 500 g eierpasta (zie hoe je die zelf maakt op pag. 290)
- 20 g Taggiasche olijven
- 20 g geroosterde pijnboompitten
- peper QB
- zout QB

1 Maak eerst de vulling

Trek het konijnenvlees, dat je de dag van tevoren bereid hebt, uit elkaar en meng het met de ricotta, de geraspte Parmezaanse kaas en de helft van de citroenrasp. Snipper de rode ui en fruit hem in 10 gram boter in de pan. Hak de helft van de marjolein en de helft van de oregano fijn. Voeg de ui en de kruiden bij de rest van de vulling en breng die op smaak met peper en zout. Meng alles door elkaar en zet het apart.

2 Vorm dan de girelle

Rol het deeg uit tot een plak van 2 mm dik. Snijd de plak in 4 gelijke repen van elk minstens 50 cm lang en 13 cm breed. Spuit met een spuitzak (of een kleine diepvrieszak waarvan je een hoekje hebt afgeknipt) op elke reep de vulling in een worst van 45 cm lang en 3 cm breed. Om de volgende stap ook succesvol te laten verlopen, laat je 2 tot 3 cm van de rand van het deeg vrij. Leg de randen van het deeg op elkaar zodat de

vulling wordt ingesloten. Snijd de deegranden bij in de breedte (houd 2 cm deeg ruimte boven de worst) en in de lengte en zorg ervoor dat je beide uiteinden goed sluit (en vooral: bewaar het overtollige deeg om heerlijke tagliatelle te maken voor je lunch de volgende dag). Draai de *girella*-worst in een spiraal op je werkvlak. Doe hetzelfde voor de andere 3 repen.

3 Als je gasten aan tafel zitten

Leg de 4 girelle 2 minuten in gezouten water dat tegen de kook aan is. Neem ze eruit, laat ze uitlekken en schik ze op de borden. Zet ze apart. We zijn er bijna, nog even de tanden op elkaar. Bak in een pan op hoog vuur de boter, olijven, pijnboompitten, oregano en enkele marjoleinblaadjes gedurende 2 minuten. Giet het mengsel als het een kleurtje heeft (niet nootkleurig, maar bijna), over de 4 girelle. *Si mangia!* Na het applaus van alle gasten, natuurlijk.

HEB JE NOG TIJD OVER?

Je kunt een goede fles rode wijn ontkurken om hem een beetje te laten chamberen. En schenk dan gelijk een glaasje voor jezelf in, je hebt het verdiend, *cin cin!*



SIMPELE VIJGEN

Salade van vijgen, mozzarella di bufala en parmaham

VOOR 4 PERSONEN

- 4 stuks buffelmozzarella van elk 125 g
- 300 g parmaham (*afhankelijk van waar je bent vooraf door je salumiere of slager in dunne plakken gesneden*)
- 200 g verse vijgen (*je kunt ook meloen gebruiken*)
- basilicum QB
- peper QB
- zout QB
- extra vergine olijfolie QB

1 Scheur de mozzarella grof en verdeel over een grote schaal. Leg hier en daar wat roosjes parmaham ernaast (we rekenen erop dat je de schaal net zo mooi maakt als een Picasso). Snijd de vijgen in vieren en verdeel ze over de schaal

2 Strooi de basilicumblaadjes erop (*make it rain*), voeg peper en zout toe, sprenkel er royaal olijfolie over en daar gaan we, iedereen aan tafel!

3 In Italië eten we dit 's zomers als bruschetta op sneeën geroosterd vloerbrood. Het gerechtje verwarmt de ziel met een portie zonnewarmte tot ver in oktober.

HEB JE NOG TIJD OVER?

Leg Rumore van Raffaella Carrà op de draaitafel. Daarna komt alles goed.



CAPONATA GOALS

Hét caponata-recept van de Sicilianen

VOOR 4 PERSONEN

- 200 g witte uien
- 300 g bleekselderij
- 800 g aubergines
- 100 g tomaten
- 200 g groene olijven zonder pit, in pekelnat
- extra vergine olijfolie QB
- 40 g kappertjes, op grof zout
- 50 g fijne kristalsuiker
- 200 g kerstomaatjes
- 40 g geroosterde pijnboompitten
- zonnebloemolie QB
- 40 ml wittewijnazijn
- zout QB
- peper QB
- basilicum QB

1 Snipper de witte uien en snijd de bleekselderijstengels julienne. Snijd de aubergines in plakjes en de tomaten in blokjes van 3 x 3 cm (als dat een blokje is). Snijd de olijven doormidden.

2 Fruit in een pan met olijfolie de uien, kappertjes, bleekselderij en olijven. Voeg 20 g suiker, de tomaatjes, de tomaten en de pijnboompitten toe. Laat alles 20 minuten zachtjes stoven.

3 Bak de aubergines 3 tot 4 minuten in een pan met heel hete zonnebloemolie. Doe ze bij de andere groenten in de pan samen met de resterende suiker en de azijn. Roer. Voeg zout en wat versgemalen peper toe. Verhit het mengsel op hoog vuur, zodat

de suiker karamelliseert en de azijn verdampt. Roer gedurende 5 minuten, want nu kunnen de azijn en de suiker binden tot een mooie karamel.

4 Haal de pan van het vuur, voeg de vooraf met koud water gewassen basilicumblaadjes toe en geef het gerecht tijd om af te koelen (idealiter op het balkon, maar wat er ook gebeurt: nooit in de koelkast).

Doe, als je dit als voorgerecht serveert, net als wij thuis: serveer de *caponata* in een grote schaal midden op tafel zodat iedereen zelf kan opscheppen, dan smaakt het nog lekkerder. *Bravo, capo.*

HEB JE NOG TIJD OVER?

Maak van de gelegenheid gebruik om te luisteren naar een podcast om onder het koken je algemene kennis bij te spijkeren.



FOCACCIA ALLA STRACCIATELLA

Focaccia met stracciatella en (wilde) tomaten

VOOR 4 PERSONEN

(je wilt hem echt niet met meer mensen delen)

- 5 lekkere (wilde) tomaten, liefst in verschillende kleuren
- oregano QB
- 1 bosje basilicum
- zout QB
- peper QB
- extra vergine olijfolie QB
- 1 gebakken focaccia (op pag. 304 lees je hoe je je eigen versie kunt maken als je daar zin in hebt)
- 100 g Parmezaanse kaas
- 250 g stracciatella
- 200 g pesto alla genovese (ontdek op pag. 285 hoe je je eigen versie kunt maken als je dat wilt)

1 Snijd de tomaten in plakjes van circa 1 cm dik, marineer ze in een kom met de oregano, de basilicumblaadjes, een paar snufjes zout, wat versgemalen peper en een flinke scheut (vooruit, twee) olijfolie.

2 Snijd de focaccia in de lengte open. Je moet een onderste en een bovenste helft hebben, zoals bij een hamburgerbroodje. Leg de tomaten, basilicumblaadjes en (lekker veel) grote stukken stracciatella op de onderste helft

3 Schep een paar lepels van die heerlijke pesto – waarvan je nu het geheim kent – op je brood. Sprengel er een scheutje olijfolie op (ja, alweer, wij drinken olijfolie bij het ontbijt, dus wees niet bang om ruim te nemen), strooi er een snuffe zout en wat versgemalen peper over. Schaaf de Parmezaanse kaas in dunne schilfers. Verdeel de kaasshilfers erover en leg de bovenste helft van het brood erop.

In Italië leggen we een heleboel broodjes midden op tafel en bedient iedereen zichzelf. Een glas spritz of wijn erbij, *magnifico*.

HEB JE NOG TIJD OVER?

Tel het aantal wijnglazen dat je in je kast hebt staan, het zou zonde zijn als je er op het laatste moment achter komt dat je er niet genoeg hebt. Ja, er is nog tijd om bij de burens aan te kloppen.



PIZZA COPPACABANA

Pizza met burrata en plakken coppa

VOOR 4 PERSONEN

Voor het pizzadeeg

• het recept voor het zelfgemaakte deeg staat op pag. 302, maar als je geen tijd meer hebt en je maten komen eraan, dan mag je gerust naar de winkel om deeg te kopen

- extra vergine olijfolie QB
- fleur de sel of ander zeezout QB
- 3 burratines van elk 125 g
- 300 g coppa
- 1 bosje basilicum
- peper QB

1 Verdeel het deeg in een mooie gelijkmatige laag op de bakplaat, sprenkel er royaal olijfolie over en strooi er wat fleur de sel over. Ben je een echte lekkerbek, strooi er dan wat oreganoblaadjes of wat piment d'Espelette over (of beide, als dat je aanstaat). Bak het geheel circa 15 minuten in een tot 250 °C voorverwarmde oven en laat het deeg daarna minstens 10 minuten rusten.

2 Scheur daarna de burratine in royale stukken en verdeel ze over het hele oppervlak. Leg ten slotte de plakjes coppa en basilicumblaadjes erop. Nog wat versgemalen peper om de pizza te kruiden en ziehier, je *dolce vita*.

In de familie van Alberto gingen de pizzeffestjes zo: het gare deeg midden op tafel en iedereen legde op zijn bord zijn eigen topping erop. Kortom, pannenkoekenfeest op z'n Italiaans!

HEB JE NOG TIJD OVER?

Trek een goede wijn open, het bocht van je beste vriend smaakt altijd beter als het de tweede fles is die je drinkt.



PANNA WINTOUR

Panna cotta met verbena en citrusfruit

VOOR 6 PERSONEN

- enkele citrusvruchten (*naar smaak*)
- 1 l slagroom met 35% vet
- een paar blaadjes verbena (*verveine*)
- geraspte schil van 1 onbespoten sinaasappel en 1 onbespoten citroen
- 50 g suiker
- 10 g pectine

1 Snijd eerst de citrusvruchten in tweeën, pers ze uit en schraap ze leeg, houd de schillen heel en leg die in de vriezer. Je kunt van de gelegenheid gebruik maken om van het citroensap een shotje vitamine C nemen, dan hoef je ook niets te verspillen.

2 Verwarm in een pan de room, verbena en de rasp van de sinaasappel en de citroen. Verwijder de blaadjes en de rasp uit de room als het mengsel heet is. Heb je genoeg tijd, laat het mengsel dan 30 minuten trekken in een afgedekte kom.

3 Meng intussen de suiker en de pectine in een mengkom. Schenk de citrusroom erbij. Let op: die mag niet te heet zijn. Je kunt de room het beste overgieten als hij een temperatuur van 40 °C heeft. O, je weet niet hoe je dat moet controleren? Klop aan bij de burens om een kookthermometer te lenen als je die niet zelf in de la hebt liggen.

4 Meng alles met een mixer of garde. De bedoeling is dat alle klontjes verdwijnen. Breng vervolgens de room in een pan aan de kook. Haal, zodra je kleine belletjes ziet verschijnen, het roommengsel van het vuur en schenk het liefdevol in de kommetjes van citrusschillen die in de vriezer liggen te wachten.

5 Bewaar de panna cotta's zo lang mogelijk in de koelkast. Idealiter: 4 uur! Feitelijk: tijdens de hele maaltijd en het wordt nog beter als je niet je meest punctuele vrienden voor vanavond hebt uitgenodigd. Flambeer de citrusvruchten vlak voor het opdienen. *Final touch*, een suikerregen erop en het vuur kan worden aangestoken!

HEB JE NOG TIJD OVER?

Vergeet niet je smartphone erbij te pakken om deze schoonheden vanuit alle hoeken te fotograferen (dat kost tijd). Stuur naar je familie, zet op je *Instagram Stories* en tag de de minister-president, dat is wel het minste voor een dergelijk resultaat

