

Antipasti

Pollo tonnato
Bruschetta met tomaat en basilicum
Paprika met bagna caoda
Croستini alla Chiantigiana
Zuppetta di fagioli (Maremma)
Arancini di riso
Caponata
Auberginetaartje
Gegratineerde mosselen
Venkeltaartje

Primi:

Pappardelle al limone
Pappardelle con funghi porcini
Tagliatelle con broccoli
Pasta met garnalen
Couscous alla Trapanese
Pasta gevuld met spinazie en ricotta
Risotto met pompoen en gesmolten kaas

Secondi:

Gevulde rib-eye
Polla alla cacciatore
Saltimbocca alla romana
Zwaardvis spiesjes
Arista a la Fiorentina
Bijgerechten

Dolci:

Sorbetijs
Chocolate semifreddo met zabaglione en amaretti
Cantuccini
Panna Cotta
Baci di Dama
Sorbetto al limone
Marasche (amarenekoekjes)
Bonet

Antipasti; pollo tonnato op een bruschetta

Ingrediënten

4 personen

pollo tonnato

1	stuks	prei	2	eetl	mayonaise
1	stuks	wortel	0,5	eetl	citroensap
1	stuks	ui			
2	tenen	knoflook			
0,5	dl	witte wijn			
3	stengels	peterselie			
100	gram	kippenborst filet			
1	blikje	tonijn			
1	stuks	ansjovis			
1	eetl	kappertjes			

Benodigheden:

-staafmixer

Bereidingswijze:

Pollo

1. Snijd de groenten grof en zet ze met de wijn op een hoog vuur. Breng op smaak met zout. Als de bouillon kookt de kippenborsten erin leggen en 15 minuten pocheren (is zachtjes koken op 90C). Dan het vuur uitdraaien en de borsten in de bouillon af laten koelen.

Tonnato

2. Pureer de tonijn, kappertjes, ansjovis en mayonaise. Voeg het sap van de citroen toe. Breng op smaak met zout en peper.

3. Snijd de afgekoelde kippenborst in dunne plakken en leg deze op een serveerschaal of bord. Smeer er de tonijnsaus over uit.

4. Garneer met een schijfje citroen en een paar kappertjes.

Bruschetta

5. Snijd de ciabatta in sneetjes en rooster deze in de oven goudbruin.

Serveren:

1. Beleg de bruschette met de pollo tonnato.

Paprika's met bagna caoda

Ingrediënten:

4	personen	
1	stuks	paprika (geel en rood)
2	stuks	ansjovis
0,5	beker	olijfolie
2	tenen	knoflook

Bereidingswijze:

1. Bak de hele paprika's in de oven, pel ze en snijd in reepjes.
2. Pel de knoflook, haal de kern eruit en hak grof. Fruit heel zachtjes de knoflook met de olijfolie zonder te laten verbranden. Doe de ansjovis erbij. Laat de ansjovis langzaam smelten.
3. Haal de de saus door de mixer.
4. Leg de paprika op een bord en bedek met de saus, doe de schaal in de oven en verwarm alles. Serveer heet als antipasto.

Crostini alla Chiantigiana of verse leverpaté!

Ingrediënten:

4	personen	
pate		
100	gram	kippenlevertjes
40	gram	h.o.h. gehakt
2	el	olijfolie extra vergine
20	gram	boter
0,25	stengel	bleekselderij
0,25	stengel	winterwortel
0,5	stuks	kleine ui
1	el	droge wijn
2	tl	tomatenpuree
		zout en peper
0,5	el	kappertjes
0,5	teen	knoflook
1	stuks	ansjovis
0,25	stuks	boerenbrood

Paté

1. Maak de kippenlevertjes evt. schoon en snijd ze klein.
2. Hak de ui, wortel en bleekselderij zeer fijn.
3. Verhit de olijfolie en de helft van de boter in een koekenpan. Voeg zodra de boter gesmolten is de bleekselderij, wortel en ui toe. Smoor 10 minuten onder veelvuldig omscheppen.
4. Draai het vuur laag, voeg de kippenlevertjes en het gehakt toe en schroei dicht.
5. Draai het vuur hoger, giet de wijn erbij en laat flink koken tot de wijn bijna is verdampt.
6. Voeg de verdunde tomatenpuree en wat zout toe. Zet de deksel op de pan en laat alles nog 5 minuten sudderen.
7. Neem de pan van het vuur en meng er de kappertjes, knoflook, ansjovis, resterende boter en wat peper door.
8. Pureer het mengsel in de keukenmachine glad. Doe het weer in de pan en verwarm al roerende nog circa 3 minuten. Controleer of de smaak goed is en zet apart.
9. Snijd het boerenbrood in sneetjes van 1 cm dik. Rooster deze in de oven of onder de grill tot ze goudbruin zien.

Zuppetta di fagioli (Maremma)

Cannellini bonen soep

Dit is een hele simpele bonen soep uit de Maremma. Je kunt dit eten als primo piatto maar ook als antipasto op een warme bruschetta.

Ingrediënten:

4 personen

250 gr gedroogde cannellini bonen (of uit blik, dan vervalt stap 1 en 2)

2 eetl goede olijfolie

5 salieblaadjes

Toscaans brood (1 of 2 sneetjes p.p.)

Zout en zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Laat de cannellini bonen in een schaal met water 12 uur weken.
2. Kook ze daarna in hetzelfde water, schuim het vieze water af, zet o lag vuur en laat ze koken tot ze zacht worden zonder dat ze stuk gaan (ong. 3 uur)
3. Verhit in een aardenwerken pot wat olie en voeg knoflook en salie toe. Fruit en voeg dan de bonen toe en een gedeelte van het kookvocht. (ong. 2 kopjes). Kook 15 minuten. Toast het brood en doe op een bordje.
4. Doe 2 eetlepels van de bonen met een klein beetje vocht op elke toast. Maak af met olijfolie en verse peper

Caponata

Ingrediënten:

4 personen

caponata

2	stuks	aubergines
2	stengels	bleekselderij
2	stuks	ui
1	blik	tomaten uit blik
6	el	witte wijnazijn
1	el	kristalsuiker
1	el	kappertjes
40	gram	groene olijven

Bereidingswijze:

Caponata

1. Snijd de aubergines in plakken. Kwast ze in met olie en bak ze in een oven 15 minuten op 180 C.
2. Snijd de bleekselderij in stukken van 3 cm.. Bak ze in olie goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Snijd de ui in dunne plakken. Bak deze in de olie smoor in 10 minuten glazig. Voeg de tomaten toe en kook op een laag vuur al roerende 15 minuten mee. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de azijn, suiker en de kappertjes toe. Ontpit de olijven en snijd in vieren. Laat nog 5 minuten zachtjes doorkoken.
4. Meng de aubergines en de bleekselderij door de tomatensaus. Laat 20 minuten zachtjes koken zodat alle ingrediënten goed hun smaak kunnen afgeven.

Tip:

Koud ook heerlijk!

Aubergine taartje

Ingredienten:

auberginetaartje

3	stuks	aubergines
1	stuks	mozzarella
400	gram	tomaten uit blik
1	tenen	knoflook
		goede olijfolie
		oregano of basilicum

Bereidingswijze:

Auberginetaartje

1. Halveer de aubergine en prik gaatjes in de bovenkant. Besprenkel met olie, zout en peper. Doe ze in een de oven op 220C. Bak ze tot ze bruin zijn en gaar (ong. 30 min). Laat afkoelen.
2. Maak in de tussentijd de tomatensaus. Verwarm wat olijfolie in een sauspan. Voeg knoflook toe, tomaten, zout en peper. Laat voor de helft inkoken op een laag vuurtje. Voeg een beetje suiker toe (afhankelijke van hoe zuur de tomaten zijn). Pureer de saus daarna.
3. Schraap het vlees uit de aubergine met een lepel, pas op dat je het vel niet beschadigt. Kwast vormpjes in met olie en doe er het vel van de auberginehelften in (de glimmende kant naar beneden). Hak het aubergine vlees grof, meng er de in blokjes gesneden mozzarella door en meng er de kruiden door, olie en peper en zout naar smaak, vul de vormpjes met dit mengsel. (dit kun je allemaal van te voren doen en tot 24 uur in de koelkast bewaren)
4. Bak de taartjes 10 minuten in de oven. Verwarm de tomatensaus. Doe wat van de saus op een bord. Stort de taartjes op de saus. Garneer eventueel met basilicum en olijfolie.

Gegratineerde mosselen

4 personen

Ingrediënten

0,5 kilo mosselen
broodkruim (liefst van echt oud brood)
1 teen knoflook
1 eetl peterselie
1 scheut witte wijn
2 eetl parmezaanse kaas
scheutje olie

Bereidingswijze:

1. Was de mosselen en kook deze met een scheutje witte wijn tot ze open gaan.
2. Gooi de dichte mosselen weg.
4. Meng het broodkruim met peterselie, geraspte parmezaan en olie toe. (meng evt. in de keukenmachine)
5. Leg de halve mosselen op een ovenschaal en bedek elke mossel met het mengsel.
6. Bak 4 minuten op 180C.

Sformato di Finocchio

Venkeltaart

Ingrediënten:

4 personen

500 g venkel, heel fijn gesneden
1 middelgrote witte ui, fijngehakt
0,5 kopje geraspte parmezaanse kaas
snuf nootmuskaat
1 ei, gesplitst
scheut olijfolie
broodkruim

Bereidingswijze:

1. Verwarm de olie in de pan en fruit de venkel en ui. Voeg eventueel een scheut wijn naar smaak toe en verhit tot het vocht is verdampt.
2. Haal van het vuur en roer de parmezaan en de nootmuskaat erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer het eidooier erdoor zodat alles goed mengt.
3. Klop nu het eiwit tot dit pieken vormt en spatel door het venkel-mengsel.
4. Kwast nu een vorm in met olie en strooi er broodkruimels over. Bedek de bodem goed want anders kleeft het vast. Plaats deze nu in een pan met een laagje water in een voor verwarmde oven (180) en bak 40 minuten of tot een tandenstoker er schoon uitkomt. Laat afkoelen voor je de taart uit de vorm haalt.

Je kunt dit recept ook met bijv. courgette maken.

Zomerse Pasta: Pappardelle al limone

Ingrediënten:

4 personen

pasta

100 gram tarwebloem
bloem van harde
100 gram tarwe
2 stuks eieren

saus

40 gram boter
1 stuks citroen
1 eetl verse kruiden
2 dl slagroom
20 gram parmezaanse kaas

Benodigheden:

-pastamachine
-zesteur of kaasrasp

Bereidingswijze:

Pasta

1. Meng alle ingrediënten voor de pasta. Kneed dit goed door tot je een elastische bal krijgt. Verdeel deze bal in tweeën, dek ze af en leg een kwartier in de koelkast te rusten.
2. Bestuif de pastamachine en het werkvlak eromheen met meel. Haal de bal uit de koelkast en houd deze goed afgedekt tegen uitdrogen in een kom.
3. Maak 1 pastavel per keer. Scheur een stukje van het deeg af en haal dit door de pastamachine op stand 1. Bestuif beide kanten met meel en herhaal op nummer 2. Ga door tot nummer 6 of 7. Bestuif het pastavel nu flink met bloem en rol losjes op. Snijd nu de opgerolde lap in stukjes van 2 cm breed. Rol ze pastaslierten dan weer uit en leg te drogen tot gebruik.

Saus

4. Rasp de zeste (het geel van de schil) van de citroen. Hak de kruiden fijn.
5. Smelt de boter in een kleine pan met een dikke bodem. Voeg citroenrasp, kruiden, slagroom en zout en peper toe en breng dit langzaam aan de kook. Laat het, al roerende, een paar minuten sudderen.
6. Pers de citroen, meng het sap erdoor en breng weer aan de kook. Neem de pan van het vuur.
7. Breng alvast (warm) water aan de kook

Serveren:

1. Verwarm de saus.
2. Doe de pappardelle in het gezouten kokende water en kook de pasta *al dente*. Giet af en meng de pasta door de saus.
3. Schep op een bord en serveer met de kaas en wat achtergehouden zachte kruiden.

Herfstige-Winterse Pasta: Pappardelle ai funghi porcini

Ingrediënten:

4 personen

pasta

100	gram	tarwebloem bloem van harde
100	gram	tarwe
2	stuks	eieren

saus

20	gram	gedroogde porcini
25	gram	boter
1	el	bladpeterselie
0,5	tenen	knoflook
1	dl	slagroom
		zout en peper
20	gram	grana

Bereidingswijze:

Pasta

1. Meng alle ingrediënten voor de pasta. Kneed dit goed door tot je een elastische bal krijgt. Verdeel deze bal in tweeën, dek ze af en leg een kwartier in de koelkast te rusten.
2. Bestuif de pastamachine en het werkvlak eromheen met meel. Haal de bal uit de koelkast en houd deze goed afgedekt in een kom.
3. Maak 1 pastavel per keer. Scheur een stukje van het deeg af en haal dit door de pastamachine op stand 1. Bestuif beide kanten met meel en herhaal op nummer 2. Ga door tot nummer 6 of 7. Bestuif het pastavel nu flink met bloem en rol losjes op. Snijd nu de opgerolde lap in stukjes van 2 cm breed. Rol ze pastaslierten dan weer uit en leg te drogen tot gebruik.

Saus

4. Week de porcini circa 30 minuten in een kom heet water.
5. Schep ze uit het water en bewaar het paddestoelenvocht. Spoel de porcini af om eventuele zandresten te verwijderen. Dep ze droog en snijd ze grof.
6. Hak de peterselie fijn en houd iets apart ter garnering. Verhit de boter, peterselie en knoflook in een braadpan.
7. Voeg de porcini toe, blus af met wat paddestoelenvocht en bak ze circa 10 minuten. Voeg extra paddestoelenvocht en eventueel een scheut wijn toe als de saus te droog wordt.
8. Voeg als laatste de room en laat even doorkoken tot je een mooie saus krijgt. Breng op smaak met zout en peper.
9. Rasp de kaas.

Serveren:

Breng water aan de kook. Verwarm de saus. Doe de pappardelle in het gezouten kokende water en kook de pasta *al dente*. Giet nu af en meng de pasta door de saus. Schep op een bord en serveer met de kaas en wat achtergehouden peterselie.

Winterse Pasta: Tagliatelle met Broccoli

Ingrediënten:

4 personen

pasta

100 gram tarwebloem
bloem van harde
100 gram tarwe
2 stuks eieren

saus

1 stuks broccoli
1 teen knoflook
1 stuks ansjovis
1 stuks pepertje
40 gram parmezaanse kaas

Benodigheden:

-pastamachine

Bereidingswijze:

Pasta

1. Meng alle ingrediënten voor de pasta. Kneed dit goed door tot je een elastische bal krijgt. Verdeel deze bal in tweeën, dek ze af en leg een kwartier in de koelkast te rusten.
2. Bestuif de pastamachine en het werkvlak eromheen met meel. Haal de bal uit de koelkast en houd deze goed afgedekt tegen uitdrogen in een kom.
3. Maak 1 pastavel per keer. Scheur een stukje van het deeg af en haal dit door de pastamachine op stand 1. Bestuif beide kanten met meel en herhaal op nummer 2. Ga door tot nummer 6 of 7. Bestuif het pastavel nu flink met bloem en rol losjes op. Snijd nu de opgerolde lap in stukjes van 2 cm breed. Rol ze pastaslierten dan weer uit en leg te drogen tot gebruik.

Broccoli saus

1. Snijd de hele broccoli in stukken. Dus ook de steel (lekkerste gedeelte!) in kleine stukjes. Breng water aan de kook en voeg de broccoli toe.
2. Verwarm olie en smelt de ansjovis op laag vuur. Voeg knoflook en pepertje toe. Laat de knoflook niet verbranden.
3. Als de broccoli al dente is, uit de pan halen en toevoegen aan de knoflook-ansjovis. Bewaar het water.

A la minute

1. Kook de pasta in het broccoli water.
2. Voeg deze toe aan de broccoli en roer goed door.
3. Voeg eventueel wat kookvocht toe om er een smeùige pasta van te maken

Verse pasta met garnalen

Ingrediënten:

4 personen

pasta

100 gram tarwebloem
100 gram bloem van harde tarwe
2 stuks eieren
500 gram garnalen
0,5 blik tomaten
knoflook
peterselie

Benodigheden:

-kom om porcini te weken
-kaasrasp
-pastamachine
-grote pan om pasta te koken
-sauspan

Bereidingswijze:

Pasta

1. Meng alle ingrediënten voor de pasta. Kneed dit goed door tot je een elastische bal krijgt. Dek af met plastic.
2. Bestuif de pastamachine en het werkvlak eromheen met meel.
3. Maak 1 pastavel per keer. Scheur een stukje van het deeg af en haal dit door de pastamachine op stand 1. Bestuif beide kanten met meel en herhaal op nummer 2. Ga door tot nummer 6 of 7. Bestuif het pastavel nu flink met bloem en rol losjes op. Snijd nu de opgerolde lap in stukjes van 2 cm breed. Dit kan met een mesje of het opzetstuk van de pastamachine. Rol ze pastaslierten dan weer uit en leg te drogen tot gebruik.
PAS OP: Leg de pasta niet te veel op elkaar, gebruik veel bloem anders kleven ze allemaal weer aan elkaar – en dat is zonde!!

Pasta met garnalen

Tomatensaus

1. Pel de garnalen op aanwijzing van de chef.
2. Was de schillen en zet deze op hoog vuur met 2 liter en bouillongroente. Laat inkoken.
3. Pel de knoflook en hak fijn.
4. Hak de peterselie fijn.
5. Fruit de ui en knoflook. Blus voordat de knoflook begint te verbranden af met witte wijn.
6. Voeg dan de gezeefde garnalenbouillon toe en 2 blikjes tomaat.
7. Laat zachtjes doorkoken. Breng op smaak met zout en peper.

Pasta gevuld met spinazie en ricotta

Ingrediënten:

4 personen

pasta

100 gram tarwebloem
bloem van harde
100 gram tarwe
2 stuks eieren

vulling

100 gram verse spinazie
60 gram ricotta
20 gram parmezaanse kaas
paneermeel (evt.)

saus

20 gram boter
2 stuks salieblaadjes
1 el bladpeterselie
40 gram parmezaanse kaas

Benodigheden:

-pastamachine
-kaasrasp

Bereidingswijze:

Pasta

1. Meng alle ingrediënten voor de pasta. Kneed dit goed door tot je een elastische bal krijgt. Verdeel deze bal in tweeën, dek ze af en leg een kwartier in de koelkast te rusten.
2. Bestuif de pastamachine en het werkvlak eromheen met meel. Haal de bal uit de koelkast en houd deze goed afgedekt tegen uitdrogen in een kom.
3. Maak 1 pastavel per keer. Scheur een stukje van het deeg af en haal dit door de pastamachine op stand 1. Bestuif aan 1 kant met meel en herhaal op nummer 2. Ga door tot nummer 6 of 7. Haal de onderkant door de bloem, de bovenkant moet vochtig blijven om nog aan elkaar te kunnen plakken straks.
4. Leg nu op het vel kleine hoopjes vulling, ong. een theelepel met tussen ruimte van 3 cm. Vouw de onderkant dubbel. Druk nu de vulling iets aan en duw de lucht die er nog tussen zit eruit. Druk de twee pasta lagen goed op elkaar en snijd de pasta vormen eruit. Dit kan met een speciaal mesje of anders met een glas.
5. Bestrooi flink met bloem en leg apart tot gebruik.

Vulling:

6. Was de spinazie, laat uitlekken en breng met aanhangende water (dus geen water toevoegen) aan de kook. Laat slinken en knijp daarna goed uit (met vergiet en beter nog: wringen met een theedoek). Meng dan met de ricotta, kaas, peper en zout. Als het nog vochtig is kun je wat paneermeel toevoegen.

Saus

7. Smelt de boter met de salieblaadjes

Serveren:

1. Verwarm boter.
2. Kook de pasta in ruim kokend water gaar.
3. Meng met de botersaus.
4. Garneer met kaas

Couscous alla Trapanese

Ingrediënten:

4 personen

bouillon

graten, koppen, schalen van de vis
wortel, ui, prei, selderij, peterselie stengels
laurier

0,8 liter water

couscous en saus

1	stuks	ui
1	stengel	selderij
1	stuks	wortel
		gemengde vis en
1	kg	zeevruchten
1	blik	blik tomaat
240	gram	couscous
1		saffraan
1		paprikapoeder

Bereidingswijze:

1. Maak een visbouillon van de ingrediënten voor de bouillon. Zet alles op en laat dit 30 minuten trekken. Zeef daarna. Breng op smaak met peper en zout.
2. Fruit de ui, met de wortel, selderij en peterselie en knoflook. Voeg de helft van de visbouillon, de tomaat uit blik. Laat dit 30 minuten koken. Voeg op het eind de gemengde vis toe. (garnalen wat later etc. zodat alles tegelijk gaar is.) Breng op smaak met zout en rode peper.
3. Roer saffraan en paprikapoeder door de kokende visbouillon. Voeg deze naar verhouding toe aan de couscous. (zie verpakking). Roer dit goed door, voeg goede olijfolie toe om klonteren tegen te gaan.

Tip:

Om nog meer smaak aan de bouillon te geven kun je de schelpen eerst even bakken. Dan het vlees eruit peuteren en de schelpen in de bouillon gooien.

Risotto met pompoen en een saus van gesmolten kaas

Ingrediënten

4 personen

risotto

200	gram	risotto-rijst
1	stuks	ui (middelgroot)
0,25	stuks	pompoen
1	scheut	Witte wijn
1	l	groentebouillon
50	gram	boter
50	gram	parmezaanse kaas

kaassaus

		zachte kaas (taleggio)
100	gram	
100	ml	melk

peper en zout

Bereidingswijze:

Risotto

1. Hak de ui fijn. (voeg evt. knoflook naar smaak toe)
2. Schil de pompoen en snijd in kleine blokjes. Rooster deze in de oven in 20 minuten tot ze net gaar zijn.
3. Fruit de gesnipperde ui in wat olie of boter. Bak de rijst kort mee. Voeg evt. de knoflook toe en blus af met de wijn.
4. Voeg wat bouillon toe, breng aan de kook en blijf roeren. Herhaal dit totdat alle bouillon is opgenomen en de rijst gaar is. (maar nog wel stevig)
5. Gooi evt. een flinke klont boter erdoor om het nog smeüiger te maken. (omdat we nu een kaassaus erbij serveren hoeft dit niet)

Kaassaus

1. Smelt in een pannetje de kaas en de melk. Zorg ervoor dat de saus niet kookt! Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Zet de rijst op het vuur en roer de overige bouillon erdoor tot de rijst gaar en smeüig is. Meng nu de kaas en de boter door de rijst.

Tip:

In plaats van pompoen kun je aan deze basisrisotto allerlei ingrediënten toevoegen (paddenstoelen, artisjokken, rode wijn of saffraan)

Saltimbocca alla romana

Ingrediënten:

4 personen

saltimbocca

500	gram	kalfsschnitzels
4	plakken	prosciutto
4	stuks	verse salieblaadjes
		bloem om te bestuiven
		zout en peper
40	gram	boter
1	el	olijfolie
1	dl	marsala

Benodigheden:

-prikkers
-staafmixer

Bereidingswijze:

Saltimbocca

1. Leg op elke kalfschnitzel een plakje prosciutto. Leg over de breedte een (evt. in de lengte gesneden) salieblaadje. Rol elke schnitzel strak op. Rijg in de lengterichting vast met een prikker. Wentel de kalfsrolletjes door de bloem en bestrooi met zout en peper.
2. Verhit de helft van de boter en olijfolie in een grote koekenpan. Leg het vlees in de pan als het schuim begint weg te trekken. Bak rondom mooi goudbruin. Blus af met de marsala. Draai het vuur laag en laat met deksel op de pan eventjes inkoken. Voeg nu de rest van de (koude) boter toe en klop de saus goed door. Breng eventueel nog op smaak.
3. Haal evt. de prikkers uit de saltimbocca, snijd schuin doormidden (controleer of het vlees gaar is) Giet de saus over het vlees en serveer.

Gevulde Ribeye

Ingrediënten

4 personen

600 gr ribeye

Vulling (kruiden, sjalotjes, paddenstoelen, knoflook)

zout en peper

olijfolie (of boter)

wijn of bouillon

Hulpmiddelen

Scherp fileermes

Keukentouw

grillpan,

oven

eventueel pipet om te bedruipen

Bereidingswijze

1. Hak de sjalotten fijn met de champignons. Voeg eventueel kruiden en knoflook toe.
2. Bak deze een paar minuten in olie of boter. Breng op smaak met peper en zout
3. Snijd de rib-eye open. Snijd de zenen (en eventueel wat vet) eruit.
4. Vul met het mengsel. Rol op en bindt vast met het touw.
5. Bestrijk de buitenkant met olie, peper en zout. Steek eventueel (pikeren) nog wat knoflook of kruiden erin.
6. Braad de rib-eye rondom bruin in een pan. Blus af met wijn of bouillon.
7. Zet in de oven in een braadslee op ong. 180 C.
8. Bak tot de binnenkant ong. 60 C is. (meet met een kernthermometer).
Als je dit niet hebt kun je het zo berekenen: Afhankelijk van de oven en het stuk vlees kun je ook 25 minuten bakken en dan 25 minuten extra voor elke 450 gram.
9. Bedruip met de wijn/bouillon.

Gestoofde biologische kip

Ingrediënten

4 personen

bio kip

100 gram	wilde paddestoelen
1 stuks	biologische kip (in delen)
25 gram	ongezouten boter
1 el	olijfolie
1 tl	verse rozemarijn
1 Glas	droge witte wijn
150 gram	gehakte tomaat uit blik
2 el	bloem

Bereidingswijze:

1. Snijd de paddenstoelen in plakjes.
2. Verhit de boter en de olie in een grote, diepe pan en bak de stukken kip aan alle kanten bruin. Voeg zout, peper en rozemarijn en wijn toe.
3. Breng het mengsel aan de kook en laat het 5 minuten op een matige vlam doorkoken zodat de alcohol kan verdampen.
4. Voeg de verse paddenstoelen en de tomaten toe. Kook zonder deksel 30 minuten gaar op een laag vuur. Draai de stukken kip zo nu en dan.
5. Maak de bloem met 3 eetlepels saus aan tot een papje en roer het papje door de saus. Laat even doorkoken tot de saus gebonden is.

Spiedini di pesce spada

Ingrediënten:

4 personen

vulling

1	teen	knoflook
0,5	kilo	zwaardvis (8 dunne plakken, de rest fijnhakken)
2	el	paneermeel
2	el	pijnboompitten
2	el	rozijnen
2	el	parmezaan of pecorino evt. rode ui, verse laurier

Benodigheden:

Houten prikkers
Folie en stamper
Koekenpan
spatel

ovenschaal

Bereidingswijze:

Vulling:

1. Bak een mengsel van knoflook en in stukjes gesneden zwaardvis, paneermeel, pijnboompitten, rozijnen. Laat afkoelen en parmezaan (of pecorino) toevoegen.
2. Rol het mengsel in een dun (carpaccio dikte) gesneden plak zwaardvis. Stamp evt. een iets dikker mootje plat tussen wat folie met een vleesstamper of steelpan.
3. Prik de buideltjes op een spies en doe er verse laurier en rode ui tussen. Olie en paneermeel eroverheen. 15 min/20 min op 180 C.

Arista alla fiorentina

Gebraden varkenslende

Ingrediënten:

4 personen

1 varkenslende (hiervoor kun je ook een lamsbout nemen, of een kalfsrib-eye)

3 tenen knoflook

Verse harde kruiden naar smaak (rozemarijn, salie)

goede olijfolie

zout en peper

Bereidingswijze:

1. Hak de kruiden en knoflook fijn. Meng met zout en peper. Vul eventueel de binnenkant van de bout/ribeye en vouw weer dicht. Smeer ook de buitenkant in met het kruidenmengsel.

2. Doe het nu in een ovenschaal en smeer in met olijfolie. Je kunt het nu rondom aanbraden in een hete oven (220-250 C) of in een koekenpan. Doe dan in een oven op lage temperatuur (160C) en laat langzaam garen. Voeg eventueel 45 minuten van te voren nog wat in kleine stukken gesneden aardappels toe.

Check de gaarheid met een sateprikker. Als het vocht helder is, is het gaar. (varkensvlees moet gaar gegeten worden. Het lam/kalf mag wat roder; let op dat het vocht nog een beetje roze is.

Je kunt dit natuurlijk ook met een thermometer doen. Voor rose vlees zo'n 55-60 C. Voor gaar vlees 70 C.

Contorni - Bijgerechten

Courgette met balsamico

Ingrediënten

courgette

1	stuks	courgettes
0,25	dl	balsamico azijn
1	handje	rucola

Bereidingswijze:

1. Snijd de courgettes door de helft. Snijd elke helft in diagonale schijven van 0,5 cm dik.
2. Bak deze op hoog vuur in een scheutje olie ongeveer 5 minuten tot ze een mooie kleur hebben maar niet zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout.
3. Blus daarna af met balsamico-azijn. Schep ze op een platte schaal om snel te laten afkoelen.
4. Meng pas met de rucola vlak voor serveren (anders wordt de rucola slap)

Peperonata (gebakken paprika)

Ingrediënten

3	stuks	rode (punt) paprika
1	eetl	Kappertjes
1	stuks	ansjovis
10	stuks	olijven
1	stuks	rood pepertje

Bereidingswijze:

Fruit ansjovis in de pan. Voeg paprika toe, kappertjes, olijven en een pepertje. Blus met een scheut witte wijn en stoof tot de paprika gaar is.

Wilde spinazie met pijnboompitten en rozijnen.

Ingrediënten

1	kilo	spinazie
1	handje	pijnboompitten
1	Handje	rozijnen
2	tenen	knoflook

Bereidingswijze:

1. Was de spinazie, laat uitlekken en blancheer de spinazie met het aanhangend water en de rozijnen. (dus geen water toevoegen)
2. Rooster de pijnboompitten en zet apart.
3. Fruit knoflook en voeg de rozijnen toe. Bak alles even door. Voeg de uitgelekte spinazie toe, breng op smaak.
4. Roer vlak voor serveren de pijnboompitten erdoor.

Chocolade semifreddo met zabaglione

Ingrediënten:

4 personen

semifreddo

100 gram chocolade
2 stuks eieren
50 gram suiker
1,5 dl slagroom

zabaglione

1 stuks eigeel
1 eetl kristalsuiker
1 eetl witte wijn

coulis

50 gram frambozen
2 el suiker
evt. scheutje wijn

Benodigheden:

handmixer
garde
keukenmachine
staafmixer

Bereidingswijze:

Begin met de semifreddo.

Semifreddo

1. Smelt de chocolade au bain marie. Roeren hoeft niet. Splits de eieren. Klop de dooier witschuimig met de suiker tot de suiker is opgelost. Klop de slagroom stijf. Klop (als laatste) de eiwitten in een schone kom stijf.
2. Laat de chocolade afkoelen tot lauw en meng dan met de eidooiers. Meng hier de slagroom door.
3. Spatel als laatste voorzichtig de stijf geslagen eiwitten er doorheen. (Als je te veel klopt, gaat de lucht uit het eiwit).
4. Vul 1-persoonsbakjes met het mengsel in en zet in de vriezer.

Zabaglione

7. Splits alvast de eieren en meng de dooiers met de suiker. Zet koel weg. De rest doen we a la minute.

Frambozensaus

8. Kook de frambozen met de suiker. Pureer dit en haal door een zeef.

Serveren:

1. Haal de semifreddo uit de vriezer en laat deze 5 minuten buiten de vriezer.
2. Hang de kom of steelpan met eigeel en suiker in een pan met net niet kokend water. Voeg al kloppende de wijn toe. Blijf (flink!) kloppen tot de massa in volume is verdubbeld en je draden kunt trekken. Neem de pan direct van het vuur en zet apart.
3. Stort de semifreddo op de bordjes. Schenk wat van de zabaglione en frambozensaus op het bord en serveer.
4. De koekjes zijn voor bij de koffie.

Cantuccini

Traditionele Toscaanse amandel koekjes

Deze koekjes worden twee keer gebakken; (bis-cotto) en worden vaak gedipt in vin santo.

Ingrediënten:

250g suiker
zeste van 1 sinaasappel
2 eieren
2 eigeel
400g bloem
1½ tl bakpoeder
150g gepelde amandelen

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Meng de suiker met de eieren en klop luchtig. Voeg de zeste, bakpoeder, bloem en een snuf zout toe. Roer de hele amandelen erdoor.
3. Bekleed een lange ovenschaal met bakpapier. Strooi wat bloem op het werkblad en je handen. Maak nu 3 rollen net iets korter dan de ovenschaal van ong. 3 cm hoog en 5 cm breed. Leg ze op het bakpapier, let op dat ze nog iets rijzen.
4. Bak ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin en droog zijn. (Ze blijven nog een beetje zacht.) Haal ze uit de oven en terwijl ze warm zijn en snijd ze schuin in plakjes van ong. 2 cm. Gebruik een scherp mes en probeer eerder te duwen door het deeg dan te zagen. Ze zijn nog erg kwetsbaar voor de 2e bak-ronde
5. Leg ze nu plat op de bakpapier en laat ze nog 5 a 10 minuten in de oven om te laten drogen. Laat ze afkoelen voor je ze in een doosje opbergt. Ze zijn enkele weken houdbaar. Heerlijk met Vin Santo!

Panna Cotta

Ingrediënten:

4 personen

0,25 liter slagroom
0,5 vanille stokje
2 blaadjes gelatine (12gr)
2 eetl suiker

Chocolade voor garnering

Bereidingswijze:

1. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden.
2. Verwarm de room met de vanille en suiker. Roer goed en breng aan de kook. Als het kookt draai dan het vuur uit.
3. Haal het vanillestokje eruit, schraap het merg (de zwarte puntjes) eruit en meng deze door de room.
4. Week de gelatine 5 minuten in koud water.
5. Meng de gelatine door de warme room. Roer tot deze oplost.
6. Schenk in vormpjes die je in een bak zet. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet dan minimaal 2 uur in de koelkast.

Frambozencoulis

Ingredienten:

coulis

100	gram	Bosvruchten (framboos of braam of bes)
30	gram	suiker
		scheut wijn

Bereidingswijze:

1. Verwarm het fruit met de suiker tot de suiker gesmolten is.
2. Pureer dit en haal door een zeef.

Serveren:

1. Stort de panna cotta's op een bord.
2. Schenk er de vruchten saus bij.
3. Smelt chocolade en trek dunne "artistieke" strepen over het bord!

Baci di Dama

ingredienten

50	gram	hazelnoten
50	gram	fijne kristalsuiker
50	gram	boter
60	gram	meel
25	gram	chocolade

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 C. Verdeel de hazelnoten over een bakplaat en rooster ze circa 8 minuten in de oven tot ze goudbruin zien. Laat afkoelen.
2. Doe ze in een keukenmachine. Doe er 2 el van de suiker bij en maal dit tot poeder.
3. Voeg de overige suiker, boter en zout toe en meng tot het romig is.
4. Schep in een kom. Zeef de bloem erboven en kneed er grondig doorheen.
5. Verdeel het deeg in stukjes ter grootte van een kers en rol hier kleine balletjes van. Leg op de ingevette bakplaat met circa 2 cm tussenruimte.
6. Bak ze in 15 minuten gaar en goudbruin. Laat ze op de bakplaat afkoelen en leg ze daarna op een rooster. Smelt de chocolade au bain marie.
7. Bestrijk de platte zijde van een koekje met een beetje chocolade en druk hier een volgend koekje tegenaan. Leg ze tot gebruik op een bakplaat met vetvrij papier.

Sorbetijs

250 gram suiker
1 kg rood fruit (frambozen, aardbei)

1. Alles pureren.
2. Zeven.
3. Laat draaien in de sorbetiere totdat je een mooi ijsmengsel hebt of zet in de vriezer en roer af en toe om. Vlak voor serveren even door de keukenmachine halen.

Sorbetto al limone

Ingrediënten

4 personen

sorbet

4	stuks	citroenen
200	gram	suiker
2,4	dl	water

Bereidingswijze:

1. Borstel het fruit schoon en dep goed droog. Rasp de schil van de vruchten. (Alleen het geel, het wit is bitter.) Doe de schilletjes (zeste) in een steelpan. Voeg suiker en water toe.
2. Breng het langzaam aan de kook en laat zachtjes koken tot de suiker volledig is opgelost. Draai het vuur halfhoog en laat het gezoete sap 3-4 minuten goed doorkoken. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Schep de schilletjes uit de koude siroop.
3. Pers de citroenen, zeef het vruchtensap bij de siroop en roer goed door. Doe het mengsel in de ijsmachine. Of zet in een bak in de vriezer en roer zo nu en dan om. Haal als het geheel bevroren is maar nog korrelig de staafmixer erdoor.
Dan eventueel een opgeklopt eitwit om het mooi smeuïg te maken.
Voeg eventueel naar smaak wat prosecco of vodka toe.

Let op: Om het proces te versnellen koken we de schillen in $\frac{1}{4}$ van de hoeveelheid water, de rest vullen we na het koken aan met ijsblokjes

Marasche

Inleiding:

Dit mooie Italiaanse koekje is ook prima thuis te maken. Het lijkt qua smaak en vorm wel op ons bitterkoekje. Het moeilijkste zal waarschijnlijk zijn om de kersen te vinden. Probeer een horecagroothandel, een delicatessenzaak of een Italiaanse specialiteitenwinkel.

Ingrediënten:

(voor ca. 15 stuks)

100 gram witte amandelen

85 suiker

1 eiwit (=30 gram)

amarenekersen op siroop (in pot of blik te koop)

klein scheutje amaretto of een paar druppels amandelessence

extra amandelschaafsel

extra eiwit

Bereiding:

Doe alle ingrediënten behalve de kersen en het amandelschaafsel in een keukenmachine en maak fijn. Kneed een beetje van het mengsel om elke kers heen zodat deze bedekt is. Haal elk balletje door het eiwit en rol het door het amandelschaafsel.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze in ca. 12 minuten op 160 ° Celsius tot ze bleek-bruin zijn.

Bonet (amaretti pudding)

0,5 ons amaretti
0,5 el cacao
2,5 el suiker
2,5 eieren
0,25 liter melk
1 kopje espresso koffie
Evt marsala

50 gram suiker

1. Kook de melk met de cacao, amaretti en koffie.
2. Laat afkoelen en klop de eieren met de suiker en meng dit erdoor heen.
3. Smelt de suiker tot karamel. (evt met een scheutje water om het proces gelijkmatiger te laten verlopen).
4. Giet de karamel nu in 1 grote (beboterde) vorm of 1 (beboterd) klein vormpje per persoon. Zet dit dan in een bak met warm water in de oven op ong. 150 C. 4. Ze zijn klaar als een satéprikker er schoon uitkomt. (ong. 30 minuten)