

Ferm

Vlimmeren

APERITIEFHAPJE



KOOKDEMO

Italiaanse favorieten

Door Annick Van Leemput – 10 SEPTEMBER 2020

BRUSCHETTA MET TOMAAT

Ingrediënten

1 stokbrood in sneetjes van 2cm, olijfolie, 2 teentjes knoflook, 6 pruimtomaten, 1 fijngesneden sjalot, 2 el olijfolie, 1 el balsamicoazijn, 2 el fijngesneden verse basilicum, peper, zout

Bereidingswijze

Rooster de sneetjes stokbrood onder de hete grill of in de broodrooster. Pek de knoflook en snijd in 2.

Wrijf met het snijvlak over de geroosterde broodsneetjes.

Besprenkel met olijfolie. Snijd de tomaten in 4 en verwijder de zaadlijsten, snijd vervolgens in blokjes.

Meng de tomatenblokjes met de sjalot, 2 eetlepels olijfolie en balsamicoazijn.

Breng op smaak met peper en zout, verdeel over de bruschetta en werk af met basilicum.

Echte Italiaanse bruschetta maak je met zuurdesembrood maar je kunt evengoed stokbrood of ciabatta gebruiken.

SOEP



MINSTRONE

Ingrediënten

2 uien, 1 venkel, 2 teentjes knoflook, 1 courgette, 1 el tomatenpuree, 1 blik tomatenblokjes van 400g, 3 stengels witte selder, 1 aardappel, 1 blik witte bonen van 200g, 75g mini farfalle, 1 grote wortel, 100g pancetta (in reepjes gesneden), 2 takjes verse tijm, 2 laurierblaadjes, 2 el olijfolie, 1.5l groentebouillon

Voor de afwerking

100g vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

Pel de ui en de knoflook en hak fijn.

Snijd de selder in halve maantjes, schil de wortel en snijd in kleine blokjes.

Was de venkel en de courgette, schil de aardappel en snijd eveneens in blokjes ($\pm 0.5\text{cm}$).

Laat de witte bonen uitlekken in een vergiet.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote kookpot.

Roerbak 2 minuten de reepjes pancetta. Haal het vlees uit de kookpot.

Doe opnieuw 1 eetlepel olijfolie in de kookpot en voeg de fijngehakte ui en knoflook toe. Laat 2 minuten stoven. Doe alle groenten bij de uien.

Voeg de tomatenpuree toe en laat kort meebakken.

Leng aan met groentebouillon en voeg de kruiden toe.

Dek af en laat gedurende 15 minuten zachtjes koken.

Voeg dan de tomatenblokjes, pancetta, pasta en de witte bonen toe en laat nog 8 minuten verder sudderen onder gesloten deksel of tot de pasta gaar is.

Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de warme soep over de soepborden en werk af met Parmazaanse kaas.

Minsterone is van oorsprong een Napolitaans gerecht. Het betekent letterlijk dikke groentesoep. Kies groenten naargelang het seizoen. Lekker met geroosterde ciabatta, ingestreken met olijfolie of pesto.

PIZZA, PASTA, RISOTTO EN POLENTA



DESSERTEN



RISOTTO MET PADDENSTOELEN

Ingrediënten

400g champignons of paddenstoelen naar keuze, 2 uien, 8 dl warme groentebouillon, 1.5dl droge witte wijn, 2 takjes verse oregano, 1 laurierblaadje, 3 el olijfolie, 350g risottorijst, 2 elk room, 50g versgeraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

Borstel de champignons schoon en snijd in plakjes. Trek de blaadjes van de oregano. Pel en snipper de uien. Verwarm 1 eetlepel in een groot kookpot en fruit de uien glazig. Voeg de risottorijst en de laurier toe. Laat de rijst glazig stoven. Giet er witte wijn bij en roer tot de witte wijn volledig geabsorbeerd is door de rijst. Overgiet met een pollepel groentebouillon tot de rijst net onder staat. Giet er regelmatig groentebouillon bij tot de risotto smeug en beetbaar wordt. Verhit ondertussen de rest van de olijfolie in een pan en bak de champignons goudbruin. Kruid met peper en zout. Meng de champignons tijdens de laatste 5 minuten van de kooktijd door de risotto, samen de oregano. Voeg dan ook de room toe en laat goed doorwarmen. Verdeel de risotto over borden en werk af met de geraspte Parmezaanse kaas.

Champignons worden veel gebruikt in de Italiaanse keuken. In het seizoen zijn het vooral verse boschampignons en tijdens de andere maanden de gedroogde versie hiervan

TIRAMISU

Ingrediënten

3 eieren, 100g suiker, 500g mascarpone; 8 el marsala of amaretto, 300g boudoirkoekjes of maderakoekjes, 2 ½ dl sterke koffie, 2 gelatineblaadjes van 3g, 3 el cacaopoeder of 2 el chocoladeschilfers

Bereidingswijze

Splits de eieren, klop de eidooiers met suiker wit-schuimig. Klop de mascarpone los met de helft van de marsala of amaretto en meng de eidooiers. Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig onder het mengsel. Doe de resterende marsala of amaretto bij de koffie, dompel er de koekjes even in en schik ze op de bodem van een langwerpige cakevorm of mooie glazen schaal. Schep er ⅓ van de mascarponemengsel bovenop en leg er een tweede laag koekjes op. Schep er nog eens ⅓ van het mascarponemengsel op en leg er een derde laag koekjes op. Verdeel er het overgebleven mascarponemengsel op en bestrooi met gezeefd cacaopoeder of chocoladeschilfers. Laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Tiramisu is ondertussen zo populair dat er al heel veel varianten de ronde doen: met fruit, met speculoos of met platte kaas in plaats van mascarpone. Maar de echte Italiaanse versie blijft toch wel de lekkerste.

Tiramisu betekent: 'trek me omhoog' wat ongeveer hetzelfde is als 'maak me blij'. Wie wordt er nu niet goedgezind van dit heerlijk dessert?

GERECHTEN KOOKDEMO KOMEN UIT



Italiaanse favorieten

De Italianen veroverden met hun klassiekers de hele wereld. Maak de Italiaanse mama in jezelf wakker en maak enkele Italiaanse favorieten gewoon zelf!

Dé Italiaanse keuken bestaat niet. Elke regio, zelfs elke stad heeft zo haar eigen specialiteiten. Van het Noorden tot het Zuiden een bonte verzameling van overheerlijke gerechten. Toch is er een duidelijk gemeenschappelijk uitgangspunt: met slechts enkele superverse lokale ingrediënten toveren de Italianen de heerlijkste maaltijden op tafel.

Aantal pagina's: 56
Afwerking: Hardcover
Formaat: 205 mm x 234 mm
Gewicht: 0,41 kg
Verschijningsdatum: 15/01/2019
ISBN: 9789491395239
NUR: 440 Eten en drinken algemeen
Uitgever: Ferm

Standaardprijs € 14,95
Ledenprijs € 10,00