

Italiaans menu

2 personen

Als Italianen samen eten, maken ze daar een spektakel van. Lachen, drinken en urenlang de lekkerste recepten proeven. Ga ook voor het goede leven. Leef 'la dolce vita' en geniet van dit heerlijke Italiaanse menu. Start met de antipasti en eindig met de dolce mattone stracciatella.

Antipasti misti

Voorgerecht



35 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de gemarineerde vijgen

- 4 gedroogde vijgen
- 100 ml volle rode wijn
- ½ el honing
- ¼ kaneelstokje
- 50 g Parmezaanse kaas, in 2 stukken

voor de bonensalade

- 50 g pancetta of ontbijtspek, in dunne reepjes
- 2 el olijfolie
- 1 stengel bleekselderij, in reepjes, loof apart
- ½ blikje witte bonen, afgespoeld, uitgelekt
- ½ teentje knoflook, geperst
- ¼ bosje peterselie, fijngehakt
- ½ el witte balsamicoazijn
- 1 snee wit brood, zonder korst, grof verkruimeld

voor de gefrituurde salie

- 1 el mineraalwater met koolzuur
- 20 g bloem, gezeefd
- 1 ei, losgeklopt
- 100 ml arachideolie
- ½ bosje salie of basilicum

ZO MAAK JE HET:

De vijgen:

1. Breng de vijgen met de wijn, honing en het kaneelstokje zachtjes aan de kook en laat 1 minuut koken.
2. Schakel de warmtebron uit en laat de vijgen in de wijn afkoelen en 1 uur marineren.
3. Serveer 2 vijgen per persoon met een stukje kaas en een streepje marinade.

De bonensalade:

4. Bak de pancetta krokant in 1 eetlepel olie.
5. Voeg de bleekselderijreepjes toe aan de pancetta en bak 1 minuut mee.
6. Voeg de bonen en knoflook toe en laat nog een minuut mee warmen.
7. Schep alles in een schaal en voeg de peterselie, het bleekselderijblad, de balsamicoazijn en 2 eetlepels olijfolie toe.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Verwarm in dezelfde pan de rest van de olie en bak hierin op middelhoge stand de broodkruimels goudbruin.
10. Bestrooi de salade ermee en serveer lauwwarm.

De salie:

11. Klop het water door de bloem.
12. Klop de helft van het ei erdoor tot een mooi glad beslag.
13. Voeg zout en peper toe.
14. Verhit de olie in een wok of hapjespan.
15. Haal de salieblaadjes (of 2 basilicumblaadjes tegelijk) door het beslag en laat in de olie glijden.
16. Frituur de salieblaadjes heel kort lichtgoudbruin.
17. Schep ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
18. Bestrooi met zout en serveer warm.



Gegratineerde kabeljauw met saffraan-saus en mosseltjes

Tussengerecht

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  mespuntje saffraan
-  3 el witte wijn
-  500 g mosselen
-  1½ el olijfolie
-  25 g boter, koud, in kleine blokjes
-  1 kleine sjalot, gesnipperd
-  2 el kookroom
-  2 stukken kabeljauwfilets, à 150 g
-  ½ snee wit brood, verkruimeld, zonder korst
-  ½ ansjovisfilet, zeer fijngesneden
-  ½ teentje knoflook, geperst
-  ¼ bosje peterselie, zeer fijngehakt

Materiaal: kleine ovenschaal (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de saffraan weken in de wijn.
2. Stoom de mosselen in hun eigen vocht in een afgesloten pan in circa 10 minuten open.
3. Neem de mosselen uit de schelpen (laat er circa 12 nog in de schelp) en bewaar 25 ml van het kookvocht.
4. Verhit 1 theelepel van de olijfolie en 1 eetlepel van de boter in een koekenpan.
5. Fruit hierin de sjalot circa 5 minuten op een lage stand.
6. Giet de witte wijn met saffraan, het achtergehouden mosselvocht en de kookroom erbij en laat 1 minuut zachtjes koken.
7. Schakel de warmtebron uit, breng de saus op smaak en laat staan tot later gebruik.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Spoel de vis af, dep goed droog met keukenpapier en leg in de ovenschaal.
10. Bestrooi met wat zout en peper.
11. Meng de broodkruimels in een kom met de ansjovis, knoflook, peterselie en de rest van de olijfolie.
12. Verdeel dit over de bovenkant van de kabeljauw en bak de vis hoog in de oven in circa 25 minuten goudbruin.
13. Warm intussen de saffraan-saus weer op tot het kookpunt en zet de warmtebron laag.
14. Roer de rest van de koude boter erdoor en schep daarna alle mosselen erdoor.
15. Warm nog 1 minuut op de laagste stand door.
16. Schep de kabeljauw op verwarmde borden.
17. Verdeel de achtergehouden mosselschelpen en mosselsaus erover.

TIP: Lekker met een Pinot Grigio



Risotto met paddenstoelen en pompoen

Hoofdgerecht

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  50 g gedroogde paddenstoelen
-  2 el olijfolie
-  1 sjalot, gesnipperd
-  100 g pompoen, geschild, in kleine blokjes
-  150 g risottorijst
-  4½ el droge witte wijn
-  500 ml groente- of kippenbouillon, heet, van 1 tablet
-  1 el mascarpone
-  50 g Parmezaanse kaas, geraspt
-  2 takjes tijm

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de gedroogde paddenstoelen weken in een beetje kokend water.
2. Verhit 1 eetlepel olie in een zware pan met dikke bodem en fruit hierin de sjalotjes op een lage stand tot ze zacht zijn.
3. Neem de paddenstoelen uit het weekwater en hak ze fijn.
4. Bewaar het weekwater.
5. Voeg de geweekte paddenstoelen en pompoenblokjes toe aan de sjalot en bak een paar minuten op middelhoge stand.
6. Voeg de rijst toe en schep deze om totdat alle korrels glanzen.
7. Voeg de wijn en een deel van de bouillon erbij.
8. Blijf roeren tot het meeste vocht is opgenomen door de rijst en voeg dan weer wat bouillon toe.
9. Herhaal dit en blijf goed roeren tot de risotto na 15-20 minuten beetgaar is.
10. Schakel de warmtebron uit en roer de mascarpone en de helft van de Parmezaanse kaas door de risotto.
11. Leg het deksel op de pan en laat rusten.
12. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en frituur hierin de takjes tijm circa 30 seconden.
13. Schep de risotto om en verdeel over diepe borden.
14. Leg op elk bord een takje tijm en bestrooi met wat peper.

TIP: Kun je geen gedroogde paddenstoelen vinden? Gebruik dan verse en maak de bouillon iets krachtiger.



Dolce mattone stracciatella

Nagerecht

 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 ml slagroom
-  50 gram fijne tafelsuiker
-  1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
-  250 g ricotta
-  150 gram pure chocolade (grof gehakt)
-  2 pakken kaneelbiscuit
-  poedersuiker, om te bestrooien
-  kaneelpoeder of cacaopoeder, om te bestrooien

Materiaal: cakevorm, bakpapier, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed de cakevorm of een langwerpige schaal met opstaande rand met bakpapier.



2. Klop de slagroom met de suiker en het merg uit het vanillestokje stijf en zet in de koelkast.
3. Klop de ricotta met een garde goed los tot een gladde room en klop de chocolade erdoor.
4. Meng de slagroom door de ricotta.
5. Leg een laag biscuits tegen elkaar aan op de bodem van de schaal.
6. Snijd de koekjes indien nodig bij.
7. Verdeel $\frac{1}{3}$ van het roommengsel hierover.
8. Leg hier weer een laag biscuits netjes naast elkaar overheen.
9. Maak zo nog 2 lagen en eindig met een laag koekjes.
10. Dek af met vershoudfolie en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
11. Snijd de porties in het formaat van de koekjes en bestrooi eventueel met wat poedersuiker en een snuf kaneel of cacao.

TIP: Dit waanzinnig lekkere Noord-Italiaanse dessert lijkt op tiramisu, maar dan zonder de koffiesmaak.