

Tricolore menu

2 personen

Iconisch de kleurencombinatie groen-wit-rood. Niet alleen de Italiaanse maar ook de Mexicaanse vlag is gehuld in dit beroemde kleurentrio, deze staat ook centraal in alle vier gangen van dit tricolore menu. Eet smakelijk!

Courgette-involtini all'arrabbiata

Voorgerecht



35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el pijnboompitten, geroosterd
- 1 el blanke rozijnen
- witte wijnazijn, optioneel
- 3 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijnggehakt
- ¼ rode peper, fijnggehakt
- ¼ blik/pak tomatenblokjes
- mespuntje gedroogde oregano
- 1 courgette
- 50 g ricotta
- ¼ citroen, rasp en sap
- 2 el peterselie, fijnggehakt



ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan en houd apart.
2. Wel de rozijnen in azijn of water.
3. Verhit 2 eetlepels olijfolie en bak hierin de knoflook en rode peper 1 minuut op middelhoge stand.
4. Voeg de tomaten en oregano toe en laat circa 15 minuten pruttelen op een lage stand.
5. Schil in de lengte het bolste gedeelte van de boven- en onderkant van de courgettes af en snijd de rest van elke courgette in de lengte in 4 mooie plakken van 3-4 mm.
6. Bestrijk de plakken met de rest van de olijfolie.
7. Verhit een koekenpan op een hoge stand en bak de courgetteplakken in circa 1 minuut per kant goudbruin. Laat iets afkoelen.
8. Meng intussen de ricotta met de citroenrasp, -sap, pijnboompitten, rozijnen en 1 eetlepel peterselie.
9. Leg 2 plakken courgette voor de helft overlappend naast elkaar en schep 1 volle eetlepel van het ricotta mengsel erop.
10. Rol de courgette op en leg de rol met de naad naar beneden op een bord.
11. Herhaal met de rest van de courgette en vulling.
12. Schep steeds 2 eetlepels tomatensaus op een bordje en spreid met de achterkant van een lepel uit.
13. Leg de involtini op de tomatensaus en bestrooi met de overige peterselie.

Spinazie-sformato met spicy gremolata

Tussengerecht



15 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 gram spinazie, panklaar en spinazie, om te garneren
- 1 el olijfolie en olijfolie, om te garneren
- 1 teentje knoflook fijnggehakt
- 35 g ricotta
- 5 g pecorino kaas, geraspt
- 1 ei



-  nootmuskaat
-  1½ el paneermeel
-  ½ citroen, rasp
-  2 el peterselie, fijngehakt
-  mespuntje rode peper, fijngehakt
-  paprikapoeder (optioneel)

Materiaal: muffinvorm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verhit de spinazie met 1 eetlepel water circa 2 minuten op middelhoge stand in een koekenpan tot de spinazie geslonken is.
3. Hak de spinazie fijn en laat vervolgens goed uitlekken.
4. Verhit 1 eetlepel olie en fruit hierin de helft van de knoflook 1 minuut op een lage stand.
5. Voeg toe aan de spinazie.
6. Meng de spinazie met de ricotta, pecorino, het ei en een snufje nootmuskaat.
7. Vet 2 muffinvormpjes in met de rest van de olie en bestrooi royaal met het paneermeel.
8. Giet het spinaziemengsel in de vormpjes en bak circa 15 minuten in de oven, tot de sformati gaar zijn.
9. Hak intussen de rest van de knoflook, citroenrasp, peterselie en rode peper samen fijn.
10. Neem de muffinvorm uit de oven, maak de randen een beetje los met een mesje en keer direct om.
11. Leg op elk bord 1 sformato met de bovenkant naar beneden en schep een streep spicy gremolata ernaast.
12. Garneer met wat spinazie, bestuif met paprikapoeder en besprenkel met olijfolie.

Kabeljauw met geroosterde tomaatjes, cannellinibonen en olijven

Hoofdgerecht



45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  225 g groene olijven, uitgelekt, grote
-  2½ stengel bleekselderij, fijngehakt
-  4 el el munt, fijngehakt
-  1½ el witte wijnazijn
-  3 el olijfolie extra vergine en olijfolie extra vergine, om te besprenkelen
-  12 cherry-/kerstomaatjes
-  4 el olijfolie
-  ¾ blik cannellinibonen of witte bonen, uitgelekt
-  1 klein teentje knoflook, geperst
-  1 takje rozemarijn
-  2 kabeljauwfilets

Materiaal: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Dep de olijven droog en maal ze fijn.
3. Meng de olijven met de bleekselderij, munt, azijn en de olijfolie extra vergine.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Meng de tomaatjes met 1 eetlepel olijfolie en rooster ze circa 15 minuten in de oven.
6. Verhit intussen de overige olijfolie en bak hierin de bonen, knoflook en rozemarijn circa 10 minuten op een lage stand.
7. Roer regelmatig, zodat de bonen kneuzen en de velletjes barsten.



8. Verhit de rest van de olie in een koekenpan op een hoge stand en bak hierin de kabeljauw in circa 4 minuten aan beide kanten gaar.
9. Verdeel het bonenmengsel in het midden van de borden en schep de tomaatjes en het olijvenmengsel eromheen.
10. Leg de kabeljauw erop, bestrooi met peper en besprenkel met olijfolie.

TIP: Een Verdicchio dei smaakt erg lekker bij dit gerecht: fris en kruidig Italiaans wit.

Aardbeien-panna cotta

Nagerecht



20 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 1 blaadje gelatine
- 125 ml room
- 25 g suiker
- 125 g aardbeien + 2 om te garneren
- 45 ml volle yoghurt
- ¼ tl amandelaroma
- 2 muntblaadjes, om te garneren

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine circa 5 minuten in koud water.
2. Verwarm de room in een pan met de suiker tot de suiker is opgelost.
3. Neem de pan van de warmtebron.
4. Pureer de aardbeien en zeef de puree.
5. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan de warme room.
6. Roer zachtjes tot de gelatine is opgelost.
7. Voeg de helft van de room toe aan de aardbeienpuree en roer goed.
8. Leg 2 glaasjes schuin in de koelkast, ondersteund door een prop keukenpapier.
9. Giet de aardbeien-panna cotta in de glaasjes, bijna tot de rand.
10. Laat de panna cotta zo schuin circa 2 uur opstijven in de koelkast.
11. Verwarm het witte panna cotta-mengsel en laat niet koken.
12. Giet dit mengsel bij de yoghurt en voeg eventueel amandelaroma toe.
13. Zet de glaasjes rechtop en giet het witte mengsel voorzichtig in de glaasjes.
14. Laat de panna cotta rechtop nog 2 uur volledig opstijven in de koelkast.
15. Pureer nog wat extra aardbeien als saus.
16. Garneer met een aardbei en muntblaadjes.

TIP: Moscato d'Asti of een prosecco smaakt heerlijk bij dit nagerecht.

