

Italian-American menu

2 personen

Als je wel eens naar het Amerikaanse maffiadrama The Sopranos hebt gekeken, weet je dat zo'n beetje elke gangster in die serie een moord doet voor mama's ziti. Er is zelfs een emotioneel moment waarin Bobby, een schurk met een klein hartje, maanden na het overlijden van zijn moeder eindelijk het laatste ingevroren restje ziti opwarmt in de magnetron. Blijkbaar is 'baked ziti' een begrip onder Italiaanse immigranten in de VS, maar in Europa is het niet zo bekend, tot nu!

Amuse-bouche di salmone in un bicchiere

Zalm amuse in een glaasje

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g roomkaas
- 65 g zure room
- 2 takjes verse dille
- 50 g gerookte zalm
- ¼ komkommer, in kleine blokjes
- ½ citroen
- ½ el (mini) croutons
- peper en zout



Materiaal: spuitzak of boterhamzakje, 2 amuse glaasjes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de citroen doormidden en pers een helft uit, gebruik 2 el sap en snijd de andere helft in 2 partjes.
2. Mix de zure room en de roomkaas met een mixer of met een garde goed door elkaar totdat ze goed gemengd zijn.
3. Voeg ongeveer ¼ eetlepel fijngehakte dille, citroensap en een snufje peper en zout toe en meng nogmaals.
4. Doe het dille-roommengsel in een spuitzak (of knip een hoekje van een boterhamzakje af) en spuit dit in de 2 glaasjes.
5. Verdeel wat stukjes zalm er over.
6. Schep ook wat komkommerblokjes en croutons er over.
7. Maak de zalm amuse af met een partje citroen en een takje dille.

TIP: Wil je dit voorgerecht (een dag) van te voren maken? Doe dan alles in het glaasje zoals staat beschreven, behalve de croutons en citroenpartjes, en zet de glaasjes in de koelkast. Doe de croutons en citroenpartjes er pas net voor het serveren er in.

Zuppa di patate al timo

Aardappel tijm soep

Tussengerecht



45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g aardappels, kruimig
- 100 g knolselderij
- 500 ml water
- ¾ blokje groentebouillon
- 75 ml kookroom of slagroom
- mespuntje blaadjes tijm
- ½ grote ui
- 1 teentje knoflook



-  125 g salami worst
-  peper en zout

Materiaal: staafmixer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappels en knolselderij.
2. Snipper de ui en knoflook fijn.
3. Fruit de ui en knoflook in een pan met een scheutje olie aan.
4. Voeg na 5 minuten de aardappels in stukken toe en de knolselderij.
5. Schenk het water er bij en voeg de bouillonblokjes en tijm toe.
6. Laat dit 20 minuten koken.
7. Bak ondertussen de salami knapperig in een koekenpan.
8. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
9. Pureer de aardappelsoep fijn en glad.
10. Voeg de kookroom toe en roer er door heen.
11. Proef of de soep goed op smaak is (maak hem niet te zout want de salami heeft ook veel smaak).
12. Serveer de soep met de gebakken salami en wat tijm.
13. Voor een vegetarische variant vervang je de salami door croutons.

Ziti al forno con le polpette

Gebakken ziti met gehaktballetjes

Hoofdgerecht



50 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g ziti pasta
-  2 teentjes knoflook
-  1 klein blikje tomatenpuree
-  2 blikken tomatenblokjes
-  1 ui
-  1 tl Italiaanse kruiden
-  1 bouillonblokje rundvlees
-  1 maxi mozzarella of 2 bollen
-  handje Parmezaanse kaas
-  verse basilicum om te garneren

voor de gehaktballetjes

-  500 gr rundergehakt
-  1 ei
-  3 el paneermeel
-  ½ tl oregano

Materiaal: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Ga eerst aan de slag met de gehaktballetjes.
2. Meng alle ingrediënten hiervoor door elkaar en draai er kleine balletjes van.
3. Bak deze rondom aan in een koekenpan met een beetje olie of boter.
4. Hak ondertussen de ui en knoflook fijn en fruit aan in een andere grote pan.
5. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee met de ui.
6. Voeg de tomatenblokjes toe en kruimel het blokje rundvleesbouillon er bij.
7. Breng op smaak met de Italiaanse kruiden, verse basilicum, peper en zout.
8. Laat het mengsel 20 minuten pruttelen.
9. Kook ondertussen de pasta beetgaar in een pan met water.
10. Verwarm de oven op 200°C.
11. Giet af en schep de pasta door de tomatensaus.
12. Schep als laatste ook de gehaktballetjes door de pasta met saus.



13. Verdeel dan de helft over een grote ovenschaal en leg de helft van de mozzarella in plakjes hierop.
14. Schep de rest van de pasta er op en verdeel hier de laatste plakjes mozzarella over en de Parmezaanse kaas.
15. Bak de ziti al forno 30 minuten in de oven.
16. Garneer met wat verse basilicum.

TIP: Kan je geen ziti vinden? Gebruik dan rigatoni pasta.

TIP: Nog ziti over? Morgen ook lekker als koud lunchgerecht.

Bavarese alle fragole

Aardbeien bavarois

Nagerecht



25 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g aardbeien
-  125 g slagroom
-  1½ blaadje gelatine
-  1 el citroensap
-  40 g suiker
-  zonnebloemolie om in te vetten

Materiaal: staafmixer, mixer, 2 puddingvormpjes 10 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Week de blaadjes gelatine in koud water.
2. Pureer de aardbeien met de staafmixer helemaal fijn.
3. Doe de aardbeiensaus in een pannetje samen met het citroensap en verwarm dit, het hoeft niet te koken.
4. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan de warme aardbeiensaus, laat het mengsel vervolgens weer iets afkoelen, niet te ver anders wordt deze al stijf.
5. Mix de slagroom en de suiker lobbijg.
6. Voeg de aardbeiensaus met de opgeloste gelatine toe en mix er doorheen.
7. Vet de vormpjes in met een beetje zonnebloemolie, zo laat de bavarois straks beter los, of gebruik siliconen puddingvormpjes.
8. Giet het mengsel in de vormpjes en zet minimaal 3 uur in de koelkast, of een hele nacht.
9. Doe wat warm water in een kom en houd de onderkant van de vormpjes kort hierin zodat de aardbeien bavarois makkelijk los komt.
10. Stort de bavarois daarna op een bordje.
11. Garneer de bavarois eventueel met wat extra verse aardbeien.

TIP: Wil je geen risico lopen dat de bavarois niet goed uit de vormpjes komt, serveer de aardbeien bavarois dan in een glaasje die je laat opstijven in de koelkast.

