

La Dolce Vita menu

2 personen

Dit uitgebreide Italiaanse menu eet je bij voorkeur lekker buiten in de tuin. Met een lange, gedekte tafel en bij elke gang bijpassende wijnen kan het grote genieten direct beginnen. Op 'la dolce vita'!

Antipasti trio

Rotoli, pizzette & cicoria

Voorgerecht

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de gegrilde groenten

- 2 plakken parmaham
- olijfolie
- ½ courgette
- ½ rode puntpaprika
- 2 el ricotta
- basilicum

voor het deeg

- ½ rol pizzadeeg (koelvers)
- 2 groene asperges
- 15 g rucola
- ¼ teentje knoflook
- 2 walnoten
- 10 g Parmezaanse of pecorino kaas
- 1½ el olijfolie
- ½ bol (buffel)mozzarella

voor de vis

- 1½ el tonijn naturel (blikje)
- ½ el zure room
- ½ el mayonaise
- mespuntje citroenrasp
- ½ tl citroensap
- ½ stronkje witlof
- 1 ansjovisfilet (blikje)
- 2 takjes platte peterselie

Materiaal: grillpan, cocktailprikkersbakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bak voor de **rotoli** van gegrilde groenten de parmaham in een paar druppels olie in een koekenpan op een lage stand aan beide kanten knapperig.
2. Neem uit de pan en laat afkoelen.
3. Snijd van de courgette 2 lange plakken van 1 cm en bestrijk aan beide kanten met olie.
4. Snijd de puntpaprika in de lengte in kwarten.
5. Rooster de groenten aan beide kanten in een grillpan op een hoge stand tot er strepen ontstaan.
6. Laat afkoelen.
7. Bestrijk de gegrilde groenten met de ricotta.
8. Verkruimel de ham erover en verdeel basilicum erover.
9. Rol de plakken op en steek vast met een prikker.
10. Serveer een rolletje courgette en een rolletje paprika per persoon.
11. Steek voor het deeghapje **pizzette** met een glas 2 cirkels uit de rol pizzadeeg.
12. Gebruik de rest van het deeg eventueel voor broodstengels bij het hoofdgerecht.
13. Leg de cirkels op de bakplaat en dek af.
14. Snijd de onderkant van de asperges en schil ze eventueel dun.
15. Maal de rucola met de knoflook, walnoten, Parmezaanse kaas of pecorino en olijfolie tot een fijne pesto en breng op smaak met zout en peper.
16. Houd apart.



17. Verwarm de oven voor op 200°C.
18. Bestrijk de *pizzette* met olie en bak ze circa 10 minuten in het midden van de oven.
19. Neem uit de oven en zet de grill aan.
20. Rooster intussen de asperges rondom in een ingevette grillpan in een paar minuten lichtbruin.
21. Laat afkoelen en snijd in stukken.
22. Leg op elke *pizzette* een stukje van de (buffel)mozzarella en schuif kort onder de grill.
23. Verdeel de asperges erover en bedruipel met de rucola-pesto.
24. Maal voor de *cicoria* met vis de tonijn met de zure room, mayonaise, citroenrasp en citroensap tot een gladde crème.
25. Breng op smaak met peper.
26. Leg de blaadjes van de witlof als een bootje neer en vul met een lepel tonijn-crème.
27. Snijd de ansjovisfilet in de lengte door en verdeel over de tonijn.
28. Garneer met plukjes platte peterselie.

WIJNTIP:

-Serveer een fruitige Prosecco bij deze antipasti.

Cocktail di pesce

Viscocktail

Bijgerecht



25 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 gr zalmfilet
-  ½ el citroensap
-  ½ el olijfolie
-  1 bloedsinaasappel of grapefruit
-  50 g garnalen (gepeld)
-  ½ el kappertjes
- voor de citroenmayonaise**
-  1 ei (vers, gesplitst)
-  1 mespunt mosterd
-  ½ citroen (rasp en sap)
-  100 ml olijfolie
-  100 ml zonnebloemolie

Materiaal: 2 cocktailglazen

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Snijd de zalm in dunne reepjes en meng met het citroensap en de olijfolie.
2. Breng op smaak met zout en peper en schep goed om.
3. Laat afgedekt in de koelkast minimaal 1 uur marineren.
4. Klop intussen voor de mayonaise het eiwit stijf.
5. Klop in een andere kom de eidooier met de mosterd, citroenrasp en -sap met een garde tot een lichte crème.
6. Giet beide oliën er al kloppend in een dun straaltje bij tot de mayonaise een lichte en stevige structuur heeft.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Spatel het eiwitschuim door de mayonaise en zet in de koelkast.

Bereiden

9. Snijd rondom de schil van de sinaasappel totdat het vruchtvlees zichtbaar is en snijd dan de partjes tussen de vliesjes uit.
10. Meng samen met de garnalen door de zalm.
11. Verdeel deze viscocktail over de glazen en schep wat van de luchtige citroenmayonaise erop.
12. Bestrooi met wat kappertjes.

WIJNTIP: Bij gerechten met vis is Verdicchio altijd een goede keuze. In dit recept gebruik je ook nog eens citrusvruchten, dat maakt de wijn-spijscombinatie alleen maar lekkerder.



Tagliata con aglio e peperoncino

Biefstuk met knoflook en peper

Hoofdgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ venkelknol
-  20 g rucola
-  10 g Parmezaanse kaas (geschaafd)
-  300 g biefstuk of ribeye of entrecote
-  2 el olijfolie
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  mespuntje citroenrasp
-  mespuntje chilipepervlokken
-  ½ citroen (in 2 partjes)

Materiaal: mandoline, keukenpapier, grillpan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Schaaf de venkel flinterdun met een mandoline en meng met de rucola, kaas, zout en peper.
2. Neem het vlees circa 30 minuten voor het bereiden uit de koelkast en dep goed droog met keukenpapier.
3. Bestrooi rondom met zout en peper.
4. Verhit de olijfolie met de knoflook, citroenrasp en chilipeper op een lage stand en laat een paar minuten trekken, tot de knoflook begint te bruisen.
5. Schep over in een kommetje en laat afkoelen.

Bereiden

6. Verhit een ingevette grillpan en rooster hierin het vlees aan beide kanten in een paar minuten rosé.
7. Neem de pan van de warmtebron en laat het vlees 2 minuten afgedekt onder folie rusten.
8. Snijd het vlees met een scherp mes in dunne plakken en verdeel over de venkelsalade.
9. Bedruppel het vlees met de knoflookolie en serveer direct met partjes citroen.

TIP: Lekker met broodstengels, van de resten pizzadeeg van het voorgerecht, of stokbrood.

WIJNTIP: Chianti is sappige wijn die vol zit met aangename tannines. En juist die tannines, die uit de schillen van de druiven komen, zorgen ervoor dat deze 'eetwijn' zo lekker smaakt bij deze tagliata.



NaamPesca alla griglia con scroppino

Gegrilde perzik met scroppino

Nagerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el amandelschaafsel
-  2 rijpe perziken
-  100 ml citroensorbetijs
-  50 ml prosecco of mousserende witte wijn (naar keuze)
-  1 el perziklikeur (optioneel)

Materiaal: grillpan, mixer, 2 glazen

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster het amandelschaafsel in een droge, hete koekenpan goudbruin.
2. Schep uit de pan en laat afkoelen.
3. Verhit een ingevette grillpan op middelhoge stand.
4. Halveer de perziken en draai de helften van elkaar los.
5. Verwijder de pit en rooster de halve perziken een paar minuten op het snijvlak in de grillpan.
6. Neem uit de pan en leg ze op de bolle kant op borden.
7. Klop met een elektrische mixer de helft van het sorbetijs los in een kom.
8. Giet de prosecco en perziklikeur erbij en klopt tot een vloeibaar ijs.
9. Giet dit in een glaasje en schep de rest van het sorbetijs op de perziken.
10. Bestrooi met de amandelen.

