

Siciliaans menu

2 personen

Italiaans koken is altijd goed. Met dit Siciliaanse menu gaat de voorjaarszon vanzelf schijnen: reis in vier gangen naar het uiterste zuiden van Italië en ontdek de veelzijdigheid aan smaken in de Siciliaanse keuken. Geen standaard Italiaans met spaghetti, mozzarella en bruschetta, maar nét even wat anders met risottoballetjes, pastaschelpen en witvis met caponata.

Risottoballetjes met ricotta en citroen

Voorgerecht



50 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el olijfolie
-  ½ sjalot (gesnipperd)
-  mespuntje saffraan
-  50 ml droge witte wijn
-  75 g risottorijst
-  100 ml groentebouillon
-  2 sneeën brood
-  ¼ bosje basilicum
-  2 el ricotta
-  ½ tl citroenrasp
-  1 ei
-  25 g bloem (gezeefd)
-  250 ml frituurolie

Materiaal: vershoudfolie, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 eetlepel olie en fruit hierin de sjalot.
2. Week de saffraan in de wijn.
3. Roer de rijst door de sjalot tot alle korrels glanzen.
4. Giet een beetje bouillon erbij en laat rustig koken.
5. Voeg steeds wat bouillon en op het laatst de wijn toe.
6. Kook al roerend zachtjes circa 20 minuten tot de rijst beetgaar is en het meeste vocht heeft opgenomen.
7. Stort de risotto in een schaal en laat afkoelen.
8. Dek af met folie en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
9. Rooster het brood licht zodat het uitdroogt, maar niet bruin wordt.
10. Hak 2 basilicumblaadjes fijn en roer met de citroenrasp en peper door 1 eetlepel ricotta.
11. Zet in de koelkast.
12. Houd 2 grote basilicumblaadjes apart en pureer de rest met een staafmixer met de overige ricotta en de overige olijfolie fijn.
13. Breng op smaak met zout en peper en zet in de koelkast.
14. Wrijf het brood tot een fijn paneermeel.
15. Klop het ei los met 1 eetlepel water.
16. Rol circa 6 risottoballetjes.
17. Duw een holletje erin en vul steeds met ½ theelepel citroen-ricotta.
18. Druk voorzichtig dicht.
19. Haal de balletjes licht door de bloem, het losgeklopte ei en het paneermeel en leg 30 minuten in de diepvries.
20. Verhit de olie en frituur hierin de 2 basilicumblaadjes een halve minuut.
21. Laat uitlekken op keukenpapier.
22. Frituur de balletjes in een paar minuten goudbruin en laat uitlekken.
23. Maak op elk bord een veeg basilicumcrème en leg er 3 balletjes en een gefrituurd basilicumbladje op.

WIJNTIP: Schenk bij dit authentieke Italiaanse recept ook Italiaans wit, zoals Verdicchio



Pastaschelpen met sardine

Bijgerecht

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el olijfolie
-  1 ansjovisfilet (zeer fijngesneden, blik)
-  1 teentje knoflook (geperst)
-  ½ venkelknol (loof apart, zeer fijn geschaafd)
-  1½ el droge witte wijn
-  mespuntje saffraan
-  1 el rozijnen
-  ½ blikje sardines (in stukjes)
-  1 el olijfolie extra vergine
-  mespuntje citroenrasp
-  6 grote conchiglio (pastaschelpen)
-  10 g pijnboompitten
-  ½ snee wit brood (zonder korst, grof verkruimeld)

Materiaal: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 3 eetlepels olijfolie op een lage stand en fruit hierin de ansjovis, knoflook en venkel al roerend een paar minuten.
2. Laat afgedekt op een lage stand circa 20 minuten stoven.
3. Schep tussendoor om.
4. Verwarm intussen de wijn tot het kookpunt en zet de warmtebron laag.
5. Voeg de saffraan en rozijnen toe en laat 10 minuten staan.
6. Schep de rozijnen uit de wijn en giet de wijn bij de venkel.
7. Laat nog 5 minuten op middelhoge stand inkoken.
8. Schep de sardines door de venkel en breng op smaak met zout en peper.
9. Hak het venkelgroen fijn.
10. Klop de olijfolie extra vergine met de citroenrasp en het venkelgroen los en maal er wat peper over.
11. Kook de pastaschelpen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
12. Rooster intussen de pijnboompitten goudbruin in een droge, hete koekenpan.
13. Verhit de overige olie en bak hierin het broodkruim krokant.
14. Giet de pastaschelpen af en spoel onder warm water.
15. Vul de schelpen met de venkel-sardinevulling en leg steeds 3 stuks op een warm bordje.
16. Schep de rozijnen, pijnboompitten en het broodkruim eromheen en bedruppel met de citroen-venkelolie.

TIP: Kun je geen grote pastaschelpen vinden? Halveer koelverse lasagnebladen en kook circa 5 minuten. Spoel af, vul ze en rol of vouw dicht.

WIJNTIP: Schenk bij dit authentieke Italiaanse recept ook Italiaans wit, zoals Verdicchio

Witvis met Caponata

Hoofdgerecht

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 ml droge witte wijn
-  ½ sjalot (gesnipperd)
-  ½ laurierblaadje
-  1 takje tijm
-  50 ml room
-  ½ aubergine
-  2 tomaten (in kwarten)
-  ½ stengel bleekselderij (geschild)
-  ¼ sinaasappel (rasp)
-  3 el olijfolie
-  2 kabeljauwfilets
-  evt. witte peper
-  1 teentje knoflook (geperst)



-  ½ tl tomatenpuree (tube)
-  1 el kappertjes
-  50 g zachte boter (in blokjes)

Materiaal: keukenpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de wijn met de sjalot, laurier en 1 takje tijm aan de kook.
2. Laat tot de helft inkoken en giet boven een pan door een fijne zeef.
3. Giet de room bij de gezeefde wijn en kook nog een paar minuten.
4. Houd apart.
5. Snijd de aubergine in plakken van 1 cm en snijd deze in blokjes van 1 cm.
6. Verwijder de zaadlijsten van de tomaten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
7. Snijd de bleekselderij in de lengte 4 keer door en snijd in kleine blokjes.
8. Schep de sinaasappelrasp en ½ eetlepel olijfolie door de bleekselderij.
9. Dep de vis droog met keukenpapier en bestrooi met zeezout en (witte) peper.
10. Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak hierin de aubergineblokjes op middelhoge stand rondom bruin.
11. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee.
12. Voeg de tomatenpuree en tomatenblokjes toe en bak nog enkele minuten.
13. Schep de kappertjes erdoor en breng op smaak met zout en peper.
14. Verhit de rest van de olie en bak hierin de kabeljauw circa 6 minuten op een lage stand.
15. Verwarm intussen de roomsaus langzaam opnieuw tot het kookpunt.
16. Giet in een mengbeker, voeg de boter toe en klop met een staafmixer tot een schuimige saus.
17. Keer de vis in de laatste minuut nog even om en bak op de andere kant.
18. Verdeel de caponata over warme borden en leg er een stuk kabeljauw op.
19. Bestrooi met de blokjes bleekselderij en garneer met tijm.
20. Serveer de roomsaus bij de vis.

WIJNTIP: De caponata is rijk van smaak, daar kun je gerust een uitgesproken wijn als Chardonnay tegenover zetten.

Gefrituurd croissantdeeg met blauwe bessen

Nagerech

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ sinaasappel (schoongeboend)
-  50 g suiker
-  100 g blauwe bessen
-  125 g mascarpone
-  1 el sinaasappelmarmelade
-  250 ml frituurolie
-  ½ blikje croissantdeeg
-  poedersuiker
-  handje muntblaadje

Materiaal: bakpapier, keukenpapier, mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de sinaasappel met een dunschiller en zorg dat er geen wit vlies aan zit.
2. Leg de schil 2 minuten in kokend water.
3. Giet af en herhaal dit proces.
4. Dep de schil droog en snijd in lange, dunne reepjes.
5. Pers de ½ sinaasappel uit en zeef het sap.
6. Meng dit sap met de suiker en breng aan de kook.
7. Laat op een lage stand zachtjes inkoken tot er belletjes ontstaan.
8. Leg de sinaasappelschilletjes in de siroop en laat op een lage stand nog 10 minuten pruttelen.
9. Neem de schilletjes uit de siroop en leg ze op een stuk bakpapier.
10. Schep de bessen door de siroop en laat afkoelen.
11. Klop met een elektrische mixer de mascarpone los met de marmelade.
12. Verhit de frituurolie tot 180°C.
13. Rol het deeg uit en snijd het in 4 gelijke schuine repen.
14. Vouw de repen om bijvoorbeeld een vleesvork en laat ze in de olie glijden.
15. Frituur de repen per 4 stuks in een paar minuten goudbruin.



16. Laat uitlekken op keukenpapier.
17. Leg steeds een deegspiraal op een bord.
18. Vorm met 2 vochtige lepels een quenelle van de mascarpone en leg deze ernaast.
19. Schep hier een lepel bessen met siroop bij en zet nog een deegspiraal ertegenaan.
20. Bestrooi licht met poedersuiker en garneer met de sinaasappelschilletjes en munt.

WIJNTIP: Drink bij dit recept Moscato d'Asti, een van de beroemdste dessertwijnen van Italië.