



Antipasti e insalate (hapjes en salades)

Bruschetta met mozzarella, courgette en chilipeper.....	20
Crostini met artisjokcrème en parmaham.....	22
Crostini met geitenkaas en gegrilde nectarine.....	22
Minicalzone met ham, tomaat en mozzarella.....	25
Artisjokken alla romana.....	27
Lauwe artisjokkensalade.....	28
Gebakken en gemarineerde courgettes.....	31
Gevulde courgettebloemen.....	32
Gegrilde aubergine met tomaat en feta.....	34
Frittata met paddenstoelen.....	37
Gemarineerde sardientjes.....	39
Salade van rauwe ham, tuinbonen en bocconcini.....	40
Salade met groene asperges en prosciutto.....	42
Pastasalade met rucolapesto en groene asperges.....	45
Panzanella met ciabatta, tomaten en mozzarella.....	46

Primi piatti (voorgerechten)

Lenteminestrone.....	50
Brodetto.....	52
Tomatensoep met eekhoortjesbrood en ciabatta.....	54
Vitello tonnato met kalfsgebraad.....	57



Spaghetti all'amatriciana	58
Spaghetti napoletana	61
Spaghetti met pesto	63
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	64
Gnocchi met spinazie en ricotta	66
Castellani met tuinbonen en venkel	69
Rigatoni met courgette en citroenzeste	71
Tagliatelle genovese	72
Pappardelle op zijn Siciliaans	75
Spaghetti alle vongole	76
Spaghetti puttanesca	78
Spaghetti frutti di mare	81
Spaghetti met ansjovis en tonijn	82
Lasagne met vis	85
Vislasagne met lentegroenten en uiengratin	87
Linguine met citroenkip	88
Spaghetti carbonara	91
Gnocchetti met courgette en ham	93
Capellini met pancetta	94
Conchiglie met erwtjessaus en pancetta	96
Penne met gegrild witloof, prosciutto en vijgen	99
Snelle cannelloni met wortel, gehakt en doperwtjes	101
Spaghetti bolognese	102
Spirelli met chorizo en venkel	105



Secondi piatti (hoofdgerechten)

PIZZA

Basisrecept pizzadeeg.....	108
Pizza quattro formaggi met salie.....	108
Pizza met gekaramelliseerde ui, olijven en ansjovis.....	110
Paddenstoelenpizza met fontinakaas.....	113
Pizza met venkelworstjes, tomaat en artisjok.....	115

VIS

Pesce al sale.....	116
Fettuccine met zeebaars, courgette en hazelnoten.....	119
Gegrilde zeebaars met salsa verde.....	120
Zwaardvis met gremolatakorstje, courgettes en munt.....	122
Saltimbocca van kabeljauw met tomatenrijst.....	124
Doradefilet met salade van aardappelen en inktvis.....	127
Gegrilde inktvispiesjes met olijvenslaatje.....	128
Zwarte pasta met langoustines.....	130

VLEES

Saltimbocca.....	133
Saltimbocca alla romana met bonensalade.....	135
Piccata van kip.....	136
Involtini met citroensaus.....	139
Bistecca pizzaiola.....	141



Venkel-druivensalade met varkenskoteletten.....	142
Worstjes met snijbiet en mosterduien.....	144
Varkensmedaillons met olijvenkorstje, rozemarijnaardappelen en knoflookspinazie.....	146
Gebraden varkensbuik met krokante aardappeltjes.....	148
Ossobuco.....	151
Risotto milanese.....	151

Dolci (desserts)

Zuccotto met chocolade en hazelnoten.....	154
Espressocake met walnoten.....	156
Appel-mascarponeartaart.....	159
Kastanje-cakejes met rozijnen, pijnboompitten en honing.....	161
Crostata met rabarber en frambozen.....	162
Mini-crostata met amandelen en ovenpeertjes.....	164
Mousse van ricotta en frambozen.....	167
Mini dessert-calzones.....	168
Cannoli met citroenricotta.....	170
Roomijs met bitterkoekjes en honing.....	173
Noga-tiramisu.....	175

<i>Index</i>	176
--------------------	-----

Bruschetta met mozzarella, courgette en chilipeper

*Voor 4 personen * Voorbereiding: 15 minuten * Bereiding: 5 minuten*

1 zuurdesembrood, in schuine stukken van 8 x 1,5 cm • 2 courgettes, in linten gesneden • sap en geraspte schil van 1 citroen • 1 grote rode chilipeper, zonder zaadjes en fijngehakt • 1 teentje knoflook, gehalveerd • 250 g buffelmozzarella, in stukjes gescheurd • 2 el olijfolie extra vergine + extra • peper en zout

1. Meng in een kom de helft van de olijfolie met de helft van de geraspte citroenschil, het citroensap en het chilipepertje. Schep er de courgettelinten door en meng goed. Zet apart tot gebruik.
2. Verhit een grillpan, de barbecue of de ovengrill op de hoogste stand. Gebruik een borstel om het brood in te smeren met de resterende olijfolie en smeer ze in met de opengesneden kant van de knoflook. Rooster het brood 1 minuut aan elke kant.
3. Leg een laagje courgette op het geroosterde brood, daarop mozzarella en de overgebleven geraspte citroenschil. Besprenkel met de extra olie en kruid naar smaak met peper en zout.

Tip

Linten van courgette maak je gemakkelijk met een dunschiller.



antipasto



Gemarineerde sardientjes

*Voor 4 personen * Bereiding: 15 minuten
+ 1 uur à 1 nacht marinieren*

8 grote verse sardines, schoongemaakt • 1 onbehandelde citroen • 1 teentje knoflook • 2 takjes bladpeterselie • 100 ml Italiaanse extra vergine olijfolie • cayennepeper • fleur de sel

1. Snijd de visfilets los, spoel ze en dep droog met keukenpapier. Spoel de citroen, rasp de schil en pers het sap uit. Spoel de peterselie, schud droog en hak grof. Pel de knoflook en hak grof.
2. Leg 8 filetjes in een platte glazen schaal, strooi er de helft van de citroenschil, knoflook en peterselie over en kruid met een snuifje cayennepeper. Giet er de helft van de olijfolie en het citroensap over, leg er de tweede laag sardientjes op en werk af met de rest van de citroenschil, knoflook, peterselie, olijfolie en citroensap. Kruid nogmaals met cayennepeper en zet minstens 1 uur, of liever nog 1 nacht, koel.



Pastasalade met rucolapesto en groene asperges

*Voor 4 personen * Bereiding: 20 minuten*

300 g groene asperges • 400 g orecchiette • 200 g prinsessenboontjes • 100 g verse tuinerwten

Voor de pesto 200 g rucola • 2 teentjes knoflook • rasp van ½ citroen • 30 g geraspte parmezaan • 30 g pijnboompitten • 50 à 75 ml olijfolie • peper en zout

1. Pel de knoflook. Spoel de rucola en zwier droog. Doe samen met de knoflook en de rest van de ingrediënten voor de pesto in de blender en mix grof.
2. Maak de asperges schoon en snijd in stukken van 3 à 4 cm. Spoel de tuinerwten en de peultjes.
3. Breng een grote kookpot met gezouten water aan de kook. Kook de pasta 8 minuten, doe dan de groenten erbij en laat nog 2 minuten verder koken tot de groenten beetgaar zijn. Giet af.
4. Meng wat pesto door de pasta met groenten. Serveer met extra pesto naar smaak.

Tip

Je kunt de rucola in de pesto ook vervangen door de helft spinazie en de helft basilicum.



Rigatoni met courgette en citroenzeste

*Voor 4 personen * Bereiding: minder dan 30 minuten*

500 g rigatoni • 1 gele courgette • 1 groene courgette • 1 teentje knoflook • ½ ui
• 2 el bieslook, gesnipperd • 1 handvol jonge spinazie • ½ citroen, de geraspte schil ervan • parmezaan, vers geraspt • olijfolie • zwarte peper uit de molen
• zout

1. Snijd de gele en groene courgette in heel kleine blokjes. Pel en hak de ui en de knoflook. Stoof de ui en knoflook glazig in olijfolie. Doe er de blokjes courgette bij en stoof ze beetgaar.
2. Kook de pasta beetgaar en giet af. Meng met de gestoofde courgette en de spinazie.
3. Roer er de bieslook en de citroenschil door. Breng op smaak met zout en flink wat versgemalen zwarte peper.
4. Bestrooi met de parmezaan en serveer meteen.

Gegrilde inktvisspiesjes met olijvenslaatje

*Voor 4 à 6 personen * Voorbereiding: 30 minuten + marineren
* Bereiding: 10 minuten*

6 kleine inktvistubes (500 g), schoongemaakt en in de lengte in vieren gesneden • 2 el citroensap • 2 teentjes knoflook, geperst • blaadjes verse oregano • 1 kl gedroogde oregano • geroosterde ciabatta • 60 ml olijfolie extra vergine • houten spiesjes, geweekt in water

Voor het olijvenslaatje • 2 tomaten, ontpit en grof gehakt • 1 sjalot, fijnge-snipperd • 100 g kleine zwarte olijven (liefst Taggiasco, zie tip), ontpit • 1 blik artisjokharten op sap (225 g), uitgelekt en in stukken • 2 el olijfolie • peper en zout

1. Leg de stukken inktvis in een mengkom (niet van metaal) en voeg er de olie, het citroensap, de knoflook en de oregano aan toe. Meng goed en laat minstens 2 uur marineren.
2. Prik de inktvisrepen gegolfd op de spiesjes. Laat 2 cm ruimte tussen de repen en prik de tentakels op het einde van de spies. Zet de spiesjes even apart.
3. Meng in een kom alle ingrediënten voor het slaatje en kruid naar smaak op de huid met peper en zout.
4. Verhit een grillpan of de barbecue op de hoogste stand. Rooster de inktvis 2 à 3 minuten aan elke kant en kruid naar smaak met peper en zout.
5. Bestrooi de spiesjes met blaadjes oregano en serveer ze met het slaatje en de ciabatta.

Tip

Taggiasco-olijven danken hun naam aan het stadje Taggia aan de Ligurische kust, het noordwesten van Italië. Het is een kleine olijvensoort, zwartbruin of groen, met een subtiele smaak. Ze worden volop gebruikt voor de productie van de lokale olijfolie, die fruitiger en zachter is dan die uit Toscane. Je vindt deze olijven het makkelijkst in Italiaanse speciaalzaken. Je kunt ze ook vervangen door een andere soort zwarte olijven.



secondo piatto



Kastanje-cakejes met rozijnen, pijnboompitten en honing

*Dit recept is een luchtiger variatie op een beroemde klassieker, de **castagnaccio alla Toscana**. Dat is een heel stevige cake van kastanjabloem, met het aroma van rozemarijn en een toplaagje van rozijnen en pijnboompitten. Deze versie wordt geserveerd met rozemarijnhoning.*

*Voor 8 stuks * Voorbereiding: 25 minuten * Bereiding: 30 minuten + afkoelen*

50 g rozijnen • 220 g kristalsuiker • 150 g malse boter + 20 g gesmolten boter • 1,5 el rozemarijnaanaldjes, fijngehakt • 3 eieren • 200 g witte bloem • 100 g kastanjabloem (zie tip) • 1,5 kl bakpoeder • 150 ml melk • 30 g pijnboompitten

Voor de honing • 170 g honing (liefst van kastanje) • 1 tak rozemarijn • sap van ½ citroen

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Leg de rozijnen in een kommetje en giet er zoveel heet water over dat ze net onderstaan. Zet ze apart.
2. Mix de boter en de suiker met 1 eetlepel rozemarijn 3 à 4 minuten tot een luchtige massa. Voeg de eieren één na één toe en mix telkens grondig voor je een volgend ei toevoegt. Schraap geregeld het deeg van de wanden van de kom naar beneden. Zeef er de soorten bloem en het bakpoeder bij en meng. Roer er de melk onder en schep het deeg dan in 8 ronde, ingevette en met bloem bestoven cakevormpjes (inhoud 200 ml).
3. Laat de rozijnen uitlekken, dep ze droog met keukenpapier en meng ze in een kom met de pijnboompitten en de overgebleven rozemarijn. Strooi dit mengsel over de cakejes, besprenkel met gesmolten boter en bak ze 25 à 30 minuten in de oven, tot ze goudgeel zien en in het midden terugveren als je erop duwt. Laat de cakes 5 minuten afkoelen in de vormpjes en stort ze dan op een rooster.
4. Verwarm intussen voor de honing alle ingrediënten met 30 ml water in een pannetje en laat 3 à 4 minuten sudderen op een matig vuur, zodat de smaken kunnen trekken. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder net voor het serveren de tak rozemarijn en schep de honing over de cakejes.

Tip

Kastanjabloem kun je vinden in Italiaanse speciaalzaken. Controleer wel de datum op de verpakking, want ze moet heel vers zijn.



Mousse van ricotta en frambozen

*Voor 8 personen * Bereiding: 20 minuten + koelen*

500 g verse ricotta • 1 à 2 el melk • 150 g frambozenjam • 300 ml dikke room
• 25 g poedersuiker • een handvol verse frambozen • donkere en witte
chocolade, geschaafd

1. Doe de ricotta en de melk in de mengkom van de keukenrobot en laat de machine 20 seconden draaien. Voeg de jam toe en meng verder. Schep het mengsel in een grote kom.
2. Klop in een kleinere kom de room met de mixer op tot zachte slagroom. Voeg de suiker toe en mix nog even verder tot de suiker is opgelost.
3. Schep de helft van de slagroom voorzichtig onder het kaas-jammengsel en schep er dan de resterende helft door. Verdeel de mousse over acht glazen en zet ze 1 uur in de koelkast. Serveer bestrooid met verse frambozen en met geschaafde chocolade.

Tip

De frambozenjam kun je door eender welke andere jam, marmelade of vruchtengelei vervangen. Stem er dan wel de keuze van het verse fruit op af.