



Italiaanse keuken

Funghi Marinati *Gemarineerde champignons*

1 ½ dl olijfolie
1 dl. Water
sap van 2 citroenen
1 laurierblad
2 knoflook teentjes
(gekneusd)
6 peperkorrels
½ theelepel zout
450 g verse kleine
champignons

Doe de olijfolie, het water, het citroensap, laurierblad, knoflookteentjes, peperkorrels en zout in een 20 tot 25 cm geëmailleerde of roestvrij stalen pan en breng dit op een matig vuur aan de kook. De vlam laagdraaien, deksel op de pan en 15 minuten laten sudderen. Zeef deze marinade en doe hem terug in de pan; op een lage vlam weer tot sudderen brengen. Doe de champignons in de marinade en laat ze gedurende 5 minuten meesudderen, waarbij ze af en toe worden gekeerd. Laat de champignons afkoelen in de marinade. Serveer ze op kamertemperatuur of zet ze in de koelkast en geef ze koud. (In de koelkast zullen de champignons zeker twee dagen goed blijven.) Voor ze worden opgediend worden de champignons met een schuimschaaf uit de marinade gelicht, waarbij het vocht er goed moet uitlekken. Geef ze als een onderdeel van een antipasto.





Toscaanse Groentesoep

Voor 4 personen

75 gedroogde witte bonen,
1 ui,
2 stengels bleekselderij
1 wortel
1 prei
½ kleine courgette
50 g ontbijtspek
4 takje peterselie
2 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
3 vleesbouillontabletten
1 theelepel rozemarijn
1 kruidnagel
1 klein blikje tomatenpuree
100 g gesneden witte kool
30 g elleboogjes macaroni
1 eetlepel basilicum
zout,peper
60 g geraspte Parmezaanse kaas

Vorbereiden: Witte bonen wassen en ca. 8 uur in ruim koud water laten weken. Bonen met weekwater overdoen in (soep)pan. In ca. 1 ¼ uur bonen zachtjes gaar koken. Intussen ui pellen en fijnsnipperen. Bleekselderij wassen, schoonmaken en in dunne reepjes snijden. Wortel wassen, schoonmaken en in dunne plakjes snijden. Prei schoonmaken, in dunne ringen snijden en wassen. In zeef laten uitlekken. Courgette wassen en in kleine blokjes snijden. Ontbijtspek in kleine stukjes snijden. In kopje peterselie fijnknippen.

Bereiden: Helft van bonen laten uitlekken. Andere helft van bonen met 2 eetlepels kookvocht in keukenmachine pureren of door zeef wrijven. In braadpan olie verhitten. Ontbijtspek ca. 5 minuten zachtjes bakken. Toevoegen: u, bleekselderij en wortel. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Nog ca. 5 minuten zachtjes bakken, af en toe omscheppen. Toevoegen: 1 ½ liter water, gepureerde bonen, bouillontabletten, rozemarijn, kruidnagel en tomatenpuree.

Al roerende aan de kook brengen en daarna het vuur laag draaien. Toevoegen: kool, prei en courgette. Ca. 15 minuten zachtjes laten koken.

Toevoegen: macaroni en bonenpuree. Nog ca. 10 minuten zachtjes laten koken. Uitgelekte bonen en basilicum door soep roeren en in ca. 2 minuten door en door heet laten worden.

Soep op smaak brengen met zout en peper. Bestrooien met peterselie. Parmezaanse kaas in schaalje doen. Soep over vier kommen verdelen. Serveren met vers stokbrood of in olijfolie gebakken stukjes oud stokbrood en Parmezaanse kaas.





Tagliatelle Verdi ala Bolognese Groene tagliatelle met Bolognesesaus

500 g groene tagliatelle
150 g mager varkensvlees
150 g mager rundvlees
2 eetlepels olie
80 g boter
1 middelgrote ui
1 wortel
1 steel bleekselderij
100 g ontbijtspek
50 g Italiaanse worst
1 glas witte wijn
1 eetlepel tomatenpuree
1 dl vleesbouillon
75 g crème fraîche
vers geraspte
Parmezaanse kaas

Hak het vlees in de foodprocessor of vraag de slager het te malen. Bak de gesnipperde ui, de fijngehakte wortel en bleekselderij en het in blokjes gesneden ontbijtspek in de olie en 50 g van de boter 10 minuten op middelhoog vuur en voeg dan het gehakte vlees, het worstvlees zonder vel en de wijn toe. Laat af en toe roerend 10 minuten zachtjes koken en breng op smaak met zout en peper. Roer de crème fraîche door de saus, neem de pan van het vuur en houd de saus warm. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Warm de saus door en roer er de resterende boter door. Schep de uitgelekte pasta in een voorverwarmde schaal en meng er de saus door.

Dit gerecht wordt vaak gereserveerd zonder de saus erdoor te mengen, maar met de saus in het midden van de pasta geschept. Daar is niets op tegen, als de saus voor het eten maar door de pasta wordt gemengd. Geef de geraspte kaas apart.

Pestosaus

30 g verse basilicum
zout
1 teentje knoflook
2 eetlepels geraspte
parmezaanse kaas
1 eetlepel geraspte
pecorino romano
1 ½ eetlepel pijnboompitten
5 eetlepels olijfolie

Basilicumblaadjes in een keukenmachine bestrooien met ca. ½ theelepel zout. Machine enkele seconden laten draaien. Knoflook pellen. Geraspte kaassoorten, pijnboompitten, knoflook en olie toevoegen en machine laten draaien tot een gladde saus ontstaat.





Verse Pasta Pasta All'Uovo

Voor 2 personen

Deeg

200 g ongezeefde bloem

2 eieren

2 eetlepel olijfolie

1 theelepelt zout

een paar druppels water

6-8 liter water

1 eetlepel zout

Deeg (voor ongeveer 350 g)

Doe de bloem in een grote mengkom of als een bergje op een deegplank, maak een kuiltje in het midden en doe daarin het ei, het eiwit, olie en zout. Vermeng dit met een vork of met de vingers, tot het deeg in een ruwe bal bijeengenomen kan worden. Bevochtig eventueel overgebleven deeltje bloem met druppels water en druk ze in de bal.

Kneed het deeg op een met bloem bestrooide plank en doe er af en toe wat bloem bij, als het deeg kleverig blijft. Na ongeveer 10 minuten moet het deeg glad, glanzend en elastisch zijn. Rol het in vetvrij papier en laat het ongeveer 10 minuten rusten, alvorens het uit te rollen.

Verdeel het deeg in twee ballen. Leg een bal op de met bloem bestrooide plank en druk het met de hand plat tot een langwerpige plak van ongeveer 2 cm dikte. Strooi er wat bloem overheen. Rol het vervolgens met een zware deegrol uit.

Rol in de lengte van het ovaal, beginnende bij uzelf tot aan een paar centimeter van de rand. Draai het deeg een kwartslag en rol nu over de breedte. Herhaal het draaien en rollen van het deeg, tot het papierdun is geworden. Mocht het deeg af en toe vast blijven zitten, dit dan voorzichtig oplichten en er wat bloem tussen strooien.

Maak, van een deel van het deeg, met de pasta machine Tagliatelle Verdi van (voeg daartoe spinazie toe aan het deeg).

Maak van het andere deel spaghetti

Insalata mista

1 winterwortel

1 venkelknol

1 kropje raddicchio

1 krop sla

5 eetlepels olijfolie

2 eetlepels balsamico

azijn

zout peper

Bereiden: Winterwortel schillen en met dunschiller in lange, dunne plakken snijden. Venkel schoonmaken. Venkelgroen voor dressing bewaren en knol in dunne plakken snijden. Beide slasoorten schoonmaken, wassen en uitslaan. Grote bladeren klein scheuren. Olie en azijn tot dressing kloppen en op smaak brengen met zout, peper en venkelgroen. Slablaadjes, wortel en venkel door dressing scheppen.





Sinaasappel-butterscotchcoupe

4 personen
2 sinaasappels
50 g blanke amandelen
25 g boter
50 g bruine basterdsuiker
1/8 liter slagroom
3 dl vanille ijs

Bereiding: Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliezen uit, snijd ze in stukjes.

Hak de amandelen grof.

Verwarm de boter met de amandelen en de suiker al roerende in een steelpan en laat het mengsel ca. 3 minuten zachtjes pruttelen.

Roer de slagroom door het notenmengsel en laat de saus enkele minuten inkoken.

Afwerking verdeel het ijs en de stukjes sinaasappel over coupes of schaalte enschep de warme butterscotchsous erover.

