



Italiaanse keuken

Bagna Cauda Hete anjovis-en-knoflooksaus

(Antipasta, 6 personen)
1 komkommer, geschild,
zonder zaad en in repen
gesneden van 5 bij 1 cm.
2 wortelen, geschraapt en
in repen gesneden van 5
bij 1 cm.
1 rode paprika, zonder
zaad en in repen
gesneden van 5 bij 1 cm.
1 groene paprika, idem
4 stelen bleekselderij, in
repen van 5 bij 1 cm
gesneden.
Bosje groen van sjalotten,
in stukjes van 2 cm
gesneden
1 krop sla, blaadjes
logemaakt
12 kleine tomaten
100 g verse champignons
Italiaans stokbroodje of
soepstengels
4 ½ dl room
4 eetlepels boter
8 ansjovisfilets, uitgelekt,
gewassen en fijn gehakt
1 theelepel fijngehakte
knoflook
1 witte truffel uit blik (naar
keuze)

Week de reepjes groenten een uur in een kom met ijsblokjes en water om ze knappend te maken. Dep ze droog met papier van de keukenrol en rangschik ze met de slablaadjes, tomaten en champignons op een schaal. Dek die af met een stuk plasticfolie en zet dit in de koelkast. Rangschik de stokbroodjes of soepstengels op een ander bord en zet dit apart. In een 1 liter steelpan met dikke bodem de room aan de kook brengen en onder dikwijls roeren ongeveer 15 tot 20 minuten laten koken tot deze is ingedikt tot 2 ¼ dl.

Neem een kleine geëmailleerde of vlamvaste aardewerk casserole, die op een theelichtje, een spiritusbrander of een elektrische schaalwarmer past. Op het fornuis de boter in de casserole smelten op een lage vlam; niet bruin laten worden. Doe er de anjovis en de knoflook bij en vervolgens de ingedikte room en naar keuze de truffel. Breng de saus onder voortdurend roeren aan het sudderen. Laat niet echt koken. Serveer de bagna cauda direct, vergezeld van de koude groenten en de stokbroodjes.

Neem om te eten een stukje groenten of een stokbroodje tussen twee vingers en doop het in de hete saus.

Als na een tijdje de boter en de room zich scheiden, deze met een garde even opkloppen. Voor bagna cauda kan men elke soort groente kiezen die men wenst: venkelstelen, bloemkool of broccoli roosjes, witte raap, witte of rode radijsles.





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 schuimspaan uit de marinade gelicht, waarbij het vocht er goed moet uitlekken. Geef ze als een onderdeel van een antipasto.





Zuppa alla Pavese *Kippesoep met gepocheerde eieren*

Voor 4 personen
4 eetlepels boter
4 sneden Italiaans brood
van elk ongeveer 1 cm
dik
4 verse eieren 6 $\frac{3}{4}$ dl
kippenbouillon vers of
van een blokje
2 eetlepels vers geraspte
Parmezaanse kaas

In een 25 tot 30 cm braadpan met dikke bodem de boter smelten op een matig vuur en daarin het brood bakken gedurende 4 tot 5 minuten, tot de sneetjes aan beide kanten goudbruin zijn. Doe in vier soepkommen elk 1 snee brood. Verwarm de kippenbouillon in een kleine steelpan en laat zacht koken terwijl u de eieren bereid.
Breng in een grote pan ongeveer 5 cm water aan de kook en laat dit borrelen. Breek een ei op een schotel. Houdt deze schotel zo dicht mogelijk boven het water en laat het ei erin glijden. Til voorzichtig met een lepel het eiwit over de dooier. Volgens dezelfde procedure, terwijl het water zachtjes blijft koken, de andere drie eieren een voor een op het schoteltje breken en in het water laten glijden. Probeer ze apart te houden. Pocheer de eieren 3 tot 4 minuten, afhankelijk van hoe hard of zacht u ze wenst. Neem ze vervolgens uit het water met een schuimspaan en leg op elke gebakken boterham in de soepkom een ei. Bestrooi de eieren met Parmezaanse kaas en giet de bouillon eroverheen. De soep meteen serveren.





Cannelloni

Pastarolletjes met vleesvulling en gebakken in tomaten-roomsaus

Voor 6 tot 8 personen

Deeg

175 g ongezeefde bloem
1 ei
1 eiwit
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel zout
een paar druppels water
6-8 liter water
1 eetlepel zout

Vulling

2 eetlepels olijfolie
2 fijngehakte uien
1 theelepel fijngehakte
knoflook
1 pak diepvries spinazie
(+/- 300 gram), ontdooid en
goed droog gedrukt.
2 eetlepels boter
½ pond gehakt
2 kippenlevers
5 weetlepels vers geraspte
Parmezaanse kaas
2 eetlepels slagroom
2 eieren, iets losgeklopt
½ theelepel gedroogde
marjolein, verpulverd.
Zout
Vers gemalen zwarte
peper

Besciamella

60 g boter
4 eetlepels bloem
2 dl melk
2 dl slagroom
1 theelepel zout
snufje witte peper

Garnering

¾ l tomatensaus
4 eetlepels geraspte
Parmezaanse kaas
30 g boter in kleine stukjes
gesneden

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. Snijd het deeg in stukjes van 5 bij 7 ½ cm.

Breng in een grote soeppan of ketel het water met het zout op een hoge vlam aan de kook. Laat er stukjes pasta invallen en roer met een vork om te voorkomen, dat ze aan elkaar of aan de pan plakken. Breng het water opnieuw aan de kook en laat de paste op een hoge vlam onder af en toe roeren in ongeveer 5 minuten gaar worden, maar niet te zacht. Uit laten lekken, iets af laten koelen en vervolgens de pastastukjes op keukenpapier laten drogen.

Vulling

Verhit de olijfolie in een 20 tot 25 cm roestvrijstalen of geëmailleerde braadpan. Doe er de uien en de knoflook in en laat ze op een matig vuur onder dikwijls roeren 7 tot 8 minuten fruiten, tot ze zacht maar niet bruin zijn. Roer er de spinazie door en laat het mengsel onder voortdurend roeren nog 3 tot 4 minuten doorkoken. Als al het vocht is verdampt en de spinazie een beetje aan de pan blijft zitten, het mengsel overdoen in een grote mengkom. Smelt 1 eetlepel boter in dezelfde braadpan en bak er al roerend het gehakt lichtbruin in, maar zo dat de stukjes niet aan elkaar blijven zitten. Voeg het vlees bij het uien-spinazie mengsel. Smelt dan opnieuw 1 eetlepel boter in de braadpan en bak onder steeds omkeren, de levers er 3 of 4 minuten in, tot ze lichtbruin zijn maar nog roze van binnen.

Hak ze in grove stukken en voeg ze samen met de Parmezaanse kaas, slagroom, de eieren en de marjolein bij het mengsel. Meng de ingrediënten met een houten lepel goed dooreen. Proef het dan en voeg naar smaak zout en peper toe.





Nabij de Molen



Besciamella

Besciamella voor Cannelloni: Smelt op een matig vuur de boter in een 2 tot 3 liter steelpan. Neem de pan van het vuur en roer de bloem door de boter. Gooi de melk en de slagroom er al kloppend ineens bij tot de bloem gedeeltelijk is opgenomen. Zet dan de pan op een hoge vlam en breng het mengsel, nog steeds kloppend met de garde, aan de kook. Als de saus glad is, de vlam laag draaien. Dan nog 2 tot 3 minuten a; roerend door laten sudderen, tot de saus dik genoeg is om als een dik laagje aan de draden van de garde te blijven hangen. Neem de saus van het vuur en maak op smaak af met peper en zout.

Garnering

Samenstellen en bakken van de Canelloni: Verhit de oven voor tot 200 °C. Rol in elk rechthoekig lapje een eetlepel van de vulling. Leg een dun laagje tomaten saus op de bodem van twee ondiepe, lange vuurvaste schalen. Leg de Cannelloni naast elkaar in de tomatensaus. Giet de beciamella eroverheen en lepel de rest van de tomatensaus daar bovenop. Bestrooi het gerecht met 4 eetlepels geraspte kaas en kleine stukjes boter. Bak de canelloni zonder deksel ongeveer 20 minuten in het midden van de oven tot de kaas gesmolten is en de vloeistof borrelt. Zet de schalen 30 seconden onder de grill om de bovenkant te bruinen. De Canelloni direct opdienen. Opmerking: De pasta kan na het koken tussen twee stukken vetvrij papier een dag of 2 in de koelkast worden bewaard. Ook kunne de canelloni –mits goed verpakt in plastic of aluminiumfolie- gevuld en in de saus, een paar dagen in de koelkast bewaard worden.





Pere Rapiens *Peren gevuld met Gorgonzolakaas*

Voor 4 personen
4 kleine rijpe peren
1 eetlepel citroensap
60 g Gorgonzola kaas op
kamertemperatuur
2 eetlepels ongezouten
zachte boter
2 eetlepels gehakte walnoten,
pistaches of pijnboompitten

Schil de peren met een klein scherp mes, snijd ze doormidden en zorg dat aan beide helften een stukje van de steel blijft zitten. Verwijder de klokhuizen en schep met een eetlepel wat vruchtvlees uit elke helft. Om te voorkomen dat het vruchtvlees bruin verkleurt elk stuk van binnen en van buiten met een kwastje met citroen inwrijven.

Roer de Gorgonzola met de zachte boter tot room door ze met een houten lepel tegen de zijanten van een kleine kom te slaan, tot de massa zacht en luchtig is. Vul de holtes van de peren met 1 eetlepel van het kaasbotermengsel en druk dan voorzichtig twee peerhelften op elkaar. Rol de peren door de gehakte noten en leg ze op een schaal. Leg de peren ongeveer 2 uur in de koelkast tot de vulling stevig is.

