





Bruschetta

Iedereen houdt van een traditionele bruschetta en de klassieke versie met tomaat zetten we regelmatig als voorafje op tafel. We geven hier echter nog twee ideeën voor beleg: een pittige variant met bleekselderij en limoen, en een frisse variant met doperwt en munt. Alle drie zijn ze perfect voor een feestje. Voor ons is het helemaal leuk dat ze samen het rood, wit en groen van de Italiaanse vlag vormen! Zorg dat de sneetjes brood goed geroosterd en knapperig zijn, zodat ze het vocht van het beleg opnemen zonder zompig te worden. Er is niets erger dan zompige bruschetta.

Begin bij elk recept met het goudbruin roosteren van sneetjes ciabatta of baguette. (Je kunt hiervoor een broodrooster gebruiken of het brood met wat olijfolie besprenkelen en bruin bakken in een pan op middelhoog vuur.) Voor extra knapperig brood laat je de geroosterde sneetjes een dag of twee aan de lucht drogen voor je ze gebruikt.

KLASSIEKE BRUSCHETTA MET TOMAAT

Bruschetta rossa

Romina maakt deze vaak wanneer ze een feestje geeft, omdat ze er mooi uitzien en lekker zijn als hapje – al is niet iedereen altijd even blij met de knoflook ...

Voor 6 personen

Vorbereidingstijd: 5 minuten

Marineertijd: 20 minuten of
een hele nacht

Bereidingstijd: 5 minuten

300 g verse tomaten (circa
3 grote vleestomaten)

2 teentjes knoflook, gepeld en
fjngewreven

8 blaadjes basilicum, plus extra
om te garneren

3 eetlepels extra vergine
olijfolie, plus extra om te
besprenkelen (indien nodig)

fijn zout en versgemalen zwarte
peper

6 dikke sneetjes ciabatta of
baguette

Hak de tomaten in kleine stukjes en doe deze met al het sap in een kom.

Voeg de knoflookteentjes toe aan de kom met tomatenstukjes. Scheur de 8 basilicumblaadjes in kleine stukjes en voeg ze met de olie toe aan de kom. Roer door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Laat minstens 20 minuten, maar liefst langer, marinieren in de koelkast.

Verdeel over elk sneetje brood een eetlepel van het tomatenmengsel en garneer ze met een blaadje basilicum.



TIPS

Sprenkel er ook eens wat klassieke pesto of balsamicoglazuur over (zie blz. 117 en 232).

In sommige regio's van Italië is het gebruikelijk om het brood eerst in te wrijven met een vers teentje knoflook en daarna te beleggen.

BRUSCHETTA MET KNOFLOOK, BLEEKSELDERIJ EN LIMOEN

Bruschetta fresca

Bleekselderij als beleg voor bruschetta klinkt misschien wat vreemd, maar wees gerust. Dit is een bijzonder verfrissende en lekkere aperitivo – vooral als je onverwacht bezoek krijgt!

Voor 6 personen

Vorbereidingstijd: 5 minuten

Bereidingstijd: 5 minuten

4 grote stengels bleekselderij

1-2 teentjes knoflook, gepeld

6 eetlepels extra vergine
olijfolie, plus extra om te
besprenkelen (indien nodig)

sap van ½ limoen

fijn zout en versgemalen zwarte
peper

6 dikke sneetjes ciabatta of
baguette

Doe 3 stengels bleekselderij en de knoflook in een keuken-
machine en draai dit tot een puree. Schep in een kom. Hak de
resterende stengel bleekselderij fijn en zet opzij.

Voeg de olie en het limoensap toe aan de gepureerde bleekselderij.
Breng op smaak met zout en peper en roer nog even.

Verdeel over elk sneetje brood een eetlepel van het bleekselderij-
mengsel en garneer met wat fijngehakte bleekselderij.



*Bewaar de bleekselderij voor gebruik in de koelkast zodat hij
goed koud is; zo vormt hij een mooi fris contrast met het warme
brood.*

BRUSCHETTA MET DOPERWTEN EN BUFFELMOZZARELLA

Bruschetta verde

Emi ontdekte deze combinatie van smaken tijdens haar huwelijksreis in Zuid-Toscane.

Voor 6 personen

Vorbereidingstijd: 5 minuten

Bereidingstijd: 10 minuten

250 g doperwten

8 blaadjes verse munt

1 theelepel extra vergine
olijfolie, plus extra om te
besprenkelen (indien nodig)

fijn zout en versgemalen zwarte
peper

2 eetlepels groene salsa (zie
blz. 232), plus extra om te
besprenkelen

6 dikke sneetjes ciabatta of
baguette

125 g buffelmozzarella

Doe de helft van de doperwten en alle munt in een keuken-
machine en draai dit tot een puree. Schep in een kom. Voeg de
resterende hele doperwten toe, de olie, een beetje zout en peper,
en de groene salsa. Meng alles goed door elkaar.

Verdeel over elk sneetje brood een eetlepel van het doperwten-
mengsel. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel deze
over de plakjes brood. Strooi er naar smaak nog wat zout en
peper over. Leg de bruschetta's op een bakplaat en grill ze 1 tot
2 minuten, tot de kaas gesmolten is.

Sprenkel er vlak voor het serveren nog wat groene salsa,
klassieke pesto of balsamicoglazuur over (zie blz. 117 en 232).

Zoete balsamico-uien van Monte Vacà

CIPOLLINE DI MONTE VACÀ

Deze uien zijn een van de redenen waarom wij iedere zomer teruggaan naar het bergrestaurant Monte Vacà. Ze zijn zo zoet en sappig dat we ze niet kunnen weerstaan. Ze worden meestal gegeten met ingemaakte champignons (zie hiernaast) of met een selectie van Italiaanse hammen en fijne vleeswaren.

Voor 3-4 personen

Voorbereidingstijd: 10 minuten

Bereidingstijd: 10 minuten

350 ml wittewijnazijn

50 ml balsamicoazijn

2 eetlepels bruine suiker

300 g kleine uien, gepeld

1 eetlepel olijfolie, plus extra
om af te dekken

een snufje zout

Steriliseer eerst de pot die je wilt gebruiken (zie hieronder).
Neem een pot met een inhoud van 370 gram.

Breng in een kleine steelpan de beide azijnsoorten, de bruine suiker en 100 ml water aan de kook. Voeg de uien toe, zet het vuur lager en laat ze 5 minuten sudderen. Haal de uien uit de pan en dep ze droog met keukenpapier. Bewaar de vinaigrette.

Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de uien al roerend ongeveer 5 minuten, tot ze rondom goudbruin zijn. Breng op smaak met zout.

Schep de uien in de gesteriliseerde pot, druk ze goed aan en giet er een derde van de vinaigrette bij. Dek af met een laagje olie.

EEN POT STERILISEREN

Om een pot of fles te steriliseren verwarm je de oven voor op 180 °C.

Was de pot of fles (plus deksel) af in een heet sopje. Spoel goed af en droog grondig met een schone theedoek.

Zet op een bakplaat en plaats ongeveer 5 minuten in de oven.

Doe de ingrediënten in de pot en sluit hem af.

Ingemaakte champignons

FUNGHI SOTT OLIO

Wij maken hier meestal een paar potten tegelijk van, zodat we een mooi voorraadje hebben voor de feestelijke decembermaand. Je hoeft niet per se champignons te gebruiken – kleine porcini (gebruik verse, geen gedroogde) werken ook heel goed of probeer minder bekende soorten. Snijd grotere exemplaren in hapklare stukken.

Voor 6-8 personen

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Bereidingstijd: 10 minuten

350 ml wittewijnazijn

1 teentje knoflook, gepeld

1 theelepel fijn zout

4 zwarte peperkorrels

2 kruidnagels

optioneel: 4 teentjes knoflook

500 g kleine champignons,
goed schoongemaakt

olijfolie, om af te dekken

Als je de champignons langere tijd wilt bewaren, steriliseer dan eerst de pot die je gebruikt (zie hiernaast). Neem een pot met een inhoud van circa 450 ml.

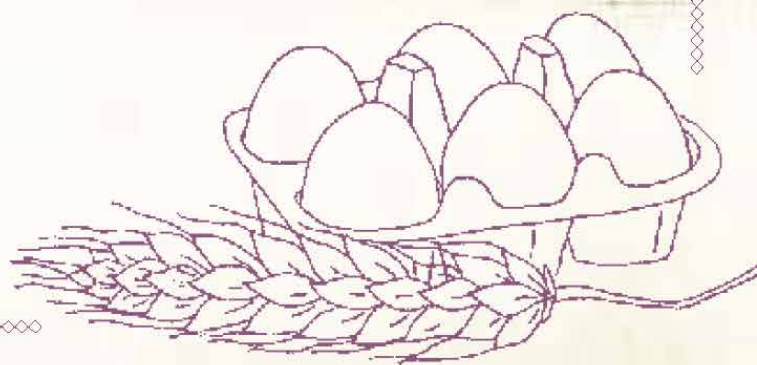
Breng in een koekenpan de azijn en 100 ml water aan de kook. Voeg het teentje knoflook, het zout, de peperkorrels, de kruidnagels, de 4 extra teentjes knoflook (optioneel) en de champignons toe en laat het geheel dan 10 minuten pruttelen.

Schep de champignons uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Wil je ze bewaren, raak ze dan niet aan met je handen om overdracht van bacteriën (en eventueel bederf) te voorkomen.

Giet een beetje olie in de afgekoelde gesteriliseerde pot. Schep de champignons erin en druk ze goed aan zodat er geen lucht tussen blijft zitten. Dek af met een laagje olie. Voor extra smaak kun je eventueel de peperkorrels, de kruidnagels en de teentjes knoflook aan de pot toevoegen.



Pasta



Pasta betekent in het Italiaans letterlijk 'deeg', maar voor ons is pasta gewoon pasta. De meeste Italianen nemen een uur middagpauze om een bordje pasta te eten; het is de ziel van de Italiaanse keuken, het fundament van een natie. Iedereen, van de hogere kringen tot vrachtwagenchauffeurs, gaat uitgebreid zitten voor de lunch en geniet van een lekkere maaltijd – even snel een broodje eten doet eigenlijk niemand.

In dit deel laten we je kennismaken met de wereld van verse pasta. Mensen denken vaak dat verse pasta maken ontzettend moeilijk is, maar eigenlijk is het heel simpel: het is niet meer dan wat bloem en eieren! Wij hebben pasta leren maken van nonna Luisa en mama en het is gewoon een kwestie van oefenen. Het kan wat onvoorspelbaar zijn omdat er zo veel afhangt van het type bloem, de grootte van de eieren en zelfs het weer, maar belangrijk is dat het deeg uiteindelijk de juiste consistentie heeft. We geven je massa's handige tips om je daarbij te helpen. Verder zullen we verschillende vormen en kleuren pasta laten zien, plus allerlei sauzen die daarbij passen.

Een pastasaus kan een van de snelste dingen zijn die je ooit maakt. Het verbaast ons dat mensen kant-en-klare pastasauzen kopen, terwijl ze eigenlijk zo gemaakt zijn.

Iedereen lijkt tegenwoordig haast te hebben, dus geven we je hier een selectie supersnelle sauzen, plus een aantal avontuurlijkere versies. Maar wees creatief en blijf experimenteren tot je de smaak hebt die je wilt. Als je nog een restje vlees of groente hebt dat op moet, begin dan met de klassieke tomatensaus (zie blz. 96) en voeg daaraan toe wat je verder in huis hebt – voor je het weet heb je een unieke, heerlijke pastasaus. Het mooiste is dat je de saus kunt maken terwijl je het water voor de pasta aan de kook brengt, zodat alles tegelijk klaar is.

De sauzen in dit hoofdstuk zijn te combineren met de meeste soorten pasta. Een vuistregel is echter dat stevige, gevulde sauzen (zoals onze bolognesesaus op blz. 102) het best passen bij een dikke pastasoort zoals *pappardelle* en *tagliatelle*, terwijl lichte, frisse sauzen (zoals mama's koude tomatensaus op blz. 100) het goed doen bij dunne pastasoorten zoals *spaghetti* en *linguine*.

Kies voor **gevulde pasta** (*tortelli*, *ravioli* enzovoort) niet de gemakkelijkste weg door een kant-en-klare versie te kopen; verse gevulde pasta smaakt heel anders – en zeker beter. Zodra we konden lopen en praten, kregen we een taak in de 'productielijn' voor het maken van verse gevulde pasta: een van ons bediende de pastamachine, een ander legde de vulling op de vellen, en een derde vouwde en sneed de pasta. Emilia-Romagna, het deel van Italië waar onze familie vandaan komt, staat bekend als de hoofdstad van gevulde pasta en in de hele regio vind je een grote verscheidenheid aan pastavormen. Italianen zijn gek op discussies en elke stad, gemeente en zelfs familie heeft zo haar eigen ideeën over de 'juiste' manier om *tortelli* te maken. Zie blz. 57 voor onze manier.

Ook **gebakken pasta** komt in dit deel aan bod met de traditionele lasagne (zie blz. 78) en onze groene lasagne gemaakt met salie-walnootpesto en mozzarella (zie blz. 80). Maar gebakken pasta houdt niet op bij lasagne, oh nee! We geven je verder het recept voor *nidi*, oftewel kleine 'nestjes' gemaakt van verse pasta met verschillende vullingen (zie blz. 83), en enkele pastataarten (zie blz. 87-91). Deze zijn te vinden bij plaatselijke bakkerijen in heel Noord-Italië en elk dorp heeft een voor dat gebied unieke variant.

Opmerkingen bij pasta

VERSE PASTA MAKEN

- * Houd vers pastadeeg steeds afgedekt met vershoudfolie. Als je dat niet doet, zal het door blootstelling aan de lucht langzaam uitdrogen en een korst vormen, en is het moeilijk uit te rollen.
- * Bestuif het werkvlak met een klein beetje bloem om te voorkomen dat de pasta blijft plakken.
- * Wanneer de pastavormen klaar zijn, laat ze dan rusten op een bakplaat die licht bestoven is met wat polenta of griesmeel. Bestuif de bakplaat niet met bloem, omdat een teveel aan bloem de pasta zwaar maakt.
- * Als je verse gevulde pasta maakt in een productielijn en degene aan de pastamachine gaat te snel voor de vullers en snijders, leg de pastavellen dan apart onder vershoudfolie



TIPS

Kop: zoek een kop waarin je 100 g bloem kunt afmeten, zodat je dit niet elke keer hoeft te wegen.

Bloem: gebruik voor het maken van verse pasta het liefst bloem type 00. Het maakt echt een wereld van verschil. Maak het jezelf niet moeilijk en investeer in goede bloem.

Eieren: je kunt elk soort middelgroot ei nemen, maar hoe beter de kwaliteit van de eieren, hoe beter het deeg. In Italië gebruiken ze eieren met een grote en donkergele dooier, die de pasta een diepgele kleur geeft. Probeer eieren van maïskippen voor een soortgelijk effect.

Vershoudfolie: dek het rustende deeg altijd af met vershoudfolie, anders kan het uitdrogen en een korst vormen.

zodat ze niet aan elkaar plakken of uitdrogen. Het is belangrijk dat het deeg zacht blijft tot de pasta gevuld en gevouwen is.

- * In het geval van spaghetti-achtige pasta (zoals linguine, tagliatelle of pappardelle) is het handig om de pastavellen ongeveer 20 minuten voor het snijden op schone klerhangers of een droogrek aan de lucht te laten drogen.
- * Wanneer je meer verse pasta maakt dan je nodig hebt, laat het restant dan 2 of 3 dagen aan de lucht drogen in een warme, droge omgeving. Draai de pasta af en toe zodat hij gelijkmatig droogt. Wanneer de pasta helemaal droog is, bewaar je hem in luchtdichte potten; zo blijft hij maanden goed.

Rusten: je hoeft het deeg niet altijd te laten rusten. We weten wat het is om haast te hebben (of in het geval van Miki, honger!), dus gebruik het deeg gerust meteen. MAAR: als je tijd hebt om het zelfs maar 15 minuten te laten rusten (ga even lekker zitten!), helpt dit wel om je pasta de benodigde elasticiteit te geven.

Schoonmaken: als er veel bloem op je werkvlak ligt, maak het dan niet schoon met een natte vaatdoek. BLOEM + WATER = EEN KLEVERIGE BENDE! Mama werd altijd razend als we een berg bloem opveegden met haar schone vaatdoeken. Gebruik in plaats daarvan iets met een harde vlakke rand (een plastic schraper of de achterkant van een bot mes) om zo veel mogelijk van de bloem weg te schrapen en veeg de rest daarna op met keukenpapier.

HET DEEG

Het recept voor eierpastadeeg op blz. 40 is eenvoudig en verandert niet. Wat wel verandert, is de kwaliteit van de bloem, de grootte van de eieren en de luchtvochtigheid (bedenk maar eens hoe anders je haar reageert wanneer je het op een regenachtige dag wast). Geen paniek! Belangrijk is om te weten welke consistentie het deeg moet krijgen, want dan kun je de ingrediënten daarop aanpassen.

Pastadeeg moet ongeveer dezelfde consistentie hebben als boetseerlei; het mag niet te droog zijn of brokkelen, maar ook niet te nat zijn of aan je handen plakken. Probeer het volgende om de juiste consistentie te bereiken:

- * Gebruik je meer dan 100 g bloem, voeg het tweede ei dan niet meteen helemaal toe om te voorkomen dat het deeg te nat wordt. Doe het er in gedeelten bij: eerst de dooier, dan het eiwit. Misschien heb je het tweede ei helemaal niet nodig, of alleen de dooier.
- * Is het deeg toch te nat en plakt het aan je handen, voeg dan net genoeg bloem toe om het samenhang te geven. Pas op dat je niet te veel bloem toevoegt: hoe meer bloem, hoe zwaarder de pasta. Zodra bloem in contact komt met water, wordt het geheel plakkerig door het zetmeel. Wanneer je echter te veel bloem gebruikt, wordt je pasta stug en stijf. (Daarom moet je pasta die klaar is altijd op een bakplaat leggen die met polenta of griesmeel is bestoven en niet met bloem.)
- * Als het deeg te droog is (brokkelig is en niet samenhangt), meng er dan een theelepel olijfolie door. Maar doe dit alleen als het ECHT NODIG IS – het deeg mag best een beetje droog en kruimelig zijn, omdat het tijdens het rusten stevig wordt.

PASTA KOKEN

- * Zorg dat er ten minste twee derde meer water dan pasta in de pan zit.
- * Voeg altijd zout aan het kookwater toe; het moet smaken als zeewater.
- * Verse pasta is veel sneller gaar dan gedroogde pasta.
- * Proef de pasta voordat je hem afgiet – ga niet blind af op de aanwijzingen op de verpakking. *Al dente* betekent 'beetgaar'; de pasta is dan gaar, maar heeft nog wel een stevige structuur.
- * Meng de pasta en de saus altijd op een laag vuurtje door elkaar. Doe de pasta nooit in een schaal met de saus erbovenop, omdat dit moeilijk te mengen is en je uiteindelijk hapten droge pasta zit te eten. Als je niet meteen vocht door de gekookte pasta mengt, zal deze bovendien gaan samenklonteren. Niet lekker!
- * Verdrink je pasta niet in saus. De pasta moet er slechts mee omhuld zijn en niet in een soort soep zwemmen.
- * Gebruik 2 of 3 eetlepels van het kookwater van de pasta om de saus er beter door te kunnen mengen.

Eierpastadeeg

LA PASTA

In het onderstaande recept wordt 100 g bloem gebruikt, wat genoeg pasta oplevert voor 1 of 2 personen. Als je voor meer mensen kookt, zijn de hoeveelheden gemakkelijk aan te passen. Wij adviseren de volgende hoeveelheden: pastadeeg gemaakt met 100 g bloem + 1 ei is genoeg pasta voor 1-2 personen; pastadeeg gemaakt met 200 g bloem + 2 eieren is genoeg pasta voor 2-3 personen; pastadeeg gemaakt met 400 g bloem + 4 eieren is genoeg pasta voor 4-6 personen.

Voor 1-2 personen

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Rusttijd: 30 minuten

100 g bloem type 00, plus extra indien nodig

1 middelgroot ei, het liefst een biologisch of scharrelei

fijn zout

1 theelepel olijfolie, indien nodig

Stort de bloem op een snijplank of in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Breek het ei boven het kuiltje en voeg een snufje zout toe. Meng het ei langzaam met een vork door de bloem. Maak je geen zorgen als het deeg in dit stadium klontjes bevat. Blijf mengen tot er een kruimelig deeg ontstaat en leg dit vervolgens op een werkvlak. (Je kunt dit proces versnellen door de ingrediënten in een keukenmachine te mengen tot ze samenkomen.)

Kneed het deeg tot het zacht, glanzend en elastisch is. Als het deeg brokkelig is (te droog), voeg dan een beetje olijfolie toe; als het aan je handen plakt (te nat), voeg dan een beetje bloem toe. Dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten. Als je de pasta niet meteen wilt maken, kun je het deeg een nacht in de koelkast bewaren. Als je het deeg langer laat liggen, kan het zwart uitslaan.



Glutenvrij eierpastadeeg

PASTA SENZA GLUTINE

Veel mensen vragen ons hoe je glutenvrije pasta maakt en of ze gewone bloem simpelweg kunnen vervangen door glutenvrije bloem. Zo eenvoudig is het helaas niet. Gluten zijn het bindmiddel dat een deeg zijn elasticiteit geeft. Na veel experimenteren hebben we echter een oplossing gevonden! Dit recept levert keer op keer heerlijke pasta op – probeer het om te zien of je verschil proeft. Wij vinden het geweldig en hopen dat het in de smaak valt bij mensen die geen gluten eten. Je kunt het deeg net zo vormen als gewoon deeg, al moet je het misschien een paar keer vaker door de pastamachine halen (zie ‘Tips’).

Voor 3-4 personen

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Rusttijd: 30 minuten

100 g rijstbloem, plus extra
om te bestuiven

100 g maïzena of maïsmeel

3 eetlepels aardappelmeel

2 theelepels xanthaangom

fijn zout

3 middelgrote eieren, het liefst
biologische of scharreleieren

1½ eetlepel olijfolie

Doe de rijstbloem, de maïzena, het aardappelmeel, de xanthaangom en een snufje zout in een keukenmachine en meng dit kort. Voeg de eieren en de olie toe en laat de machine draaien tot alles goed gemengd is. Je kunt dit ook met de hand doen.

Stort het mengsel op een werkvlak dat bestoven is met een beetje rijstbloem en kneed het voorzichtig tot een deeg. Dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.



TIPS

Je kunt dit pastadeeg op dezelfde manier uitrollen als normaal pastadeeg (zie blz. 48), maar het deeg kan een beetje brokkelig zijn omdat de bloem geen gluten bevat. Wanhoop niet! Duw de stukken deeg voorzichtig tegen elkaar en haal het opnieuw door de pastamachine op de dikste stand. Ga net zo lang door met dit proces van samenduwen en uitrollen tot het deeg in één stuk uit de machine komt. Je moet gewoon een beetje geduld hebben.

Xanthaangom fungeert als vervangingsmiddel voor gluten en helpt de bloemsoorten binden. Je vindt xanthaangom, rijstbloem en aardappelmeel in de meeste grote supermarkten, meestal in het schap met glutenvrije producten.

