

MANGIAMO!



DE HEERLIJKSTE STREEKGERECHTEN EN
ANDER LEKKERS UIT DE ITALIAANSE VENETO

N^o 1 ADAM

Antoinette Coops

1026 g e



CAMARELLA
D'OPAZZO

3





Inhoud

Ciao!	6
Antipasto, primo, secondo, contorno, dolce	9
Opmerkingen bij de recepten	10
Hoofdstuk 1 – antipasti	13
Hoofdstuk 2 – primi	39
Hoofdstuk 3 – secondi	81
Hoofdstuk 4 – contorni	129
Hoofdstuk 5 – dolci	177
Hoofdstuk 6 – conserven	221
Geraadpleegde literatuur	244
Handige adressen	245
Grazie!	247
Register op ingrediënten	248
Register op recepten	252



CIAO!

Zeventien jaar geleden emigreerde ik naar Italië, Il Belpaese. De laars van schoonheid en verval, een georganiseerde zonnige chaos. Samenleving van dolce vita en keiharde realiteit. Een land vol nieuwe smaken en heerlijke geuren, te veel zelfs om in een leven te kunnen bevatten.

*Over de schouder van mijn
schoonmoeder keek ik mee in
de pannen. We maakten
samen verse pasta en risotto.*

De Italiaanse keuken is misschien wel de populairste keuken ter wereld en Italianen hebben een enorm talent om te genieten van de rijkdommen van hun land: groente, fruit, graan, peulvruchten, vlees, kaas en wijn. Daar moest ik iets mee.

Ik ging koken zoals mijn nieuwe landgenoten deden.

Dit was mijn zelfbedachte heerlijke inburgeringscursus!

Italianen zijn wat ze eten en dat wilde ik leren kennen. Over de schouder van mijn schoonmoeder keek ik mee in de pannen.

We maakten samen verse pasta en risotto, ik snuffelde in haar kookboeken en las over de achtergronden van streekgerechten. Zij leerde me nieuwe ingrediënten te gebruiken, haar fijne kneepjes en ze vertelde honderduit over gerechten uit haar geboortestreek.



Spelenderwijs drong ik door tot de ziel van de Veneti.

Langzaam maar zeker ging Italiaans praten beter en daarom vroeg ik vrienden en kennissen, buren en vakmensen ook het hemd van het lijf.

Spelenderwijs drong ik door tot de ziel van de Veneti, hun tradities en geschiedenis. En gaandeweg zag ik dat ook een Nederlandse zonder koksdiploma lekker Italiaans kan leren koken. Een beetje aandacht, een snuffje liefde en goede ingrediënten volstonden.

In *Mangiamo!* vertel ik mijn verhaal. Ik laat zien wat we eten in de Veneto en laat de inwoners van de streek uitgebreid aan het woord. Hun keuken is zo veel meer dan polenta, tiramisù en spritz en is heel anders dan de Siciliaanse of Toscaanse keuken. Geniet van bijzondere gnocchi van de almboerderij, verrassend gevulde pasta, stoofpotjes van verbazingwekkende soorten vlees en ouderwetse peperkoekjes die je vlak voor de maaltijd eet.

Dit boek gaat niet mee met de heersende trends, omdat het de traditionele keuken van de Veneto beschrijft. Dat betekent dat ik kook en bak met boter en wijn, kristalsuiker gebruik en veel vertel over vlees en pasta.

Overigens heb ik bij de hoofdgerechten wel tips opgenomen voor combinaties met groentegerechten uit dit boek. Niet alle dagen vlees of vis, dat is een opvatting waar ik wel helemaal achter sta.

De gerechten zijn niet moeilijk om te maken maar je bent over het algemeen niet klaar in een kwartier. En hier en daar moet je moeite doen om de benodigde ingrediënten te verzamelen. Niet alles staat voor je klaar in de supermarkt of de speciaalzaak. Bouw daarom net als de Italianen een goede band op met je leveranciers. Praat over producten, wensen en verwachtingen met je slager, groenteman, bakker, de mensen van de Turkse supermarkt en van de webwinkel. Ze zullen je vast graag helpen! En bedenk, ook in Italië liggen ingrediënten niet altijd direct voor het grijpen en moet je soms moeite doen om alle benodigdheden te verzamelen.

Klaar om de Veneti beter te leren kennen? Laten we dan koken! En eten natuurlijk.

Buon appetito!

Antoinette Coops
Verona, maart 2018



spritz

Niet voor niks heeft de oranjerode cocktail uit de Veneto inmiddels de hele wereld veroverd. De spritz is een gevaarlijk lekker bitterzoet drankje. Het drinkt weg als limonade, en dat op een moment dat alcohol makkelijk vat krijgt: na een lome zomerdag aan het Gardameer, aan het einde van een werkdag op een plein in de stad. Met een spritz voor zijn neus is de man in pak ineens la dolce vita in persoon, fresco's krijgen meer kleur en fonteinen spetteren. En al helemaal als er nog een plankje antipasti bij komt.

Een spritz is zorgwekkend makkelijk te maken. Niks shaken, geen gedoe. Alle ingrediënten in een glas, eventjes roeren en cincin!

EEN GLAS SPRITZ

ijsblokjes
een halve schijf
sinaasappel
3 delen prosecco
1 deel bruisend
mineraalwater
2 delen Aperol

Doe een paar ijsblokjes en een halve schijf sinaasappel in een groot wijnglas. Schenk er prosecco, mineraalwater en Aperol bij, roer en serveer.





broodstengels grissini

Italianen houden van brood. Tijdens de warme maaltijd mag het niet ontbreken op tafel. Schoonvader Giorgio weigert zelfs te eten als er geen brood naast zijn bord staat. 'Anders krijg ik geen hap door mijn keel!' In een restaurant krijg je een mandje met drie soorten en bij eenvoudigere eetgelegenheden staat er minstens een bakje met knapperige grissini klaar.

In Nederland worden grissini ook wel soepstengels genoemd. Soep heb ik Italianen er nooit bij zien eten maar de broodstengel speelt wel een glansrijke rol bij vleesplankjes. Vleesplankjes doen het als antipasto altijd goed in de Veneto. Meestal liggen er plakken parmaham, speck, bresaola en sopressa op. De vleeswaren worden om de broodstengels gewikkeld en knabbelend verorberd. Vaak worden er nog zoetzure groente (giardiniera) en gegrilde polenta bij geserveerd.

Zeef de bloem boven een kom. Los de gist en suiker op in 100 ml water. Laat het papje een paar minuten rusten.

Maak een kuiltje in de bloem en schenk er het gistmengsel, nog een deel van het water en de olijfolie in en kneed goed. Voeg het zout en de rest van het water toe. Kneed het deeg nog een paar minuten tot het mooi egaal is.

Dek de kom af en laat het deeg 1 ½ uur rijzen op een tochtvrije plek.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verdeel het deeg in 20-24 bolletjes en maak er rollend en trekkend broodstengels van.

Kwast de stengels in met olijfolie en strooi de smaakmakers van je keuze erover. Laat de stengels nog een kwartier rijzen.

Bak de stengels in twee porties in het midden van de oven gaar in ongeveer 20 minuten.

VOOR 20-24 GRISSINI

400 g bloem '00'

7 g droge gist (1 zakje)

1 tl suiker

225 ml bruiseend water

op kamertemperatuur

40 ml olijfolie +

extra om te bestrijken

1 ½ tl zout

smaakmakers zoals

maanzaad, sesamzaad,

rozemarijnnaalden

(grofgehakt), oregano,

chilivlokken, zoutvlokken







knapperig tafelzuur **giardiniera**

Trattoria Caprini maakt de lekkerste verse pasta ter wereld, dat weet het hele dorp. Maar een paar jaar geleden drong het ook door tot de rest van de wereld. Ruth Rogers en Rose Gray (van sterrenrestaurant The River Café uit Londen) kwamen op een doordeweekse dag eten bij de trattoria en schreven daarna in The Guardian wat voor de dorpsgenoten al jaren geen nieuws meer is. Het familierestaurantje was in alle staten!

Waarschijnlijk waren de dames nog zo extatisch van de pasta, dat ze vergeten hebben melding te maken van de heerlijke giardiniera van Caprini: lekker knapperige en precies goed zoetzuur ingemaakte groente. Bij deze dan!

Was de potten en deksels af met water en soda. Spoel ze goed af met heet water en laat ze drogen op een theedoek. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Zet de potten erop met de opening naar boven en leg de deksels erbij.

Verwarm de oven tot 150 °C en laat het materiaal er tot gebruik instaan.

Was de bloemkool, snij de roosjes in niet te grote stukken. Was de paprika, haal de zaadlijsten weg en snij de paprika in ruiten. Schil de wortels, snij ze overlangs in vieren en verdeel de kwarten in niet te grote stukken. Haal de buitenste rok van de venkelknol en snij de groene uiteinden weg. Snij dan dikke plakken van de knol. Pel de verse zilveruitjes of spoel zilveruitjes uit een potje af onder de kraan. Haal de sperziebonen af en snij ze in tweeën.

Hou de sperziebonen apart in een kom.

Breng in een pan water, azijn, laurier, knoflook, peper en zout aan de kook.

Doe de sperziebonen in het kokende water en gaar ze vanaf het moment dat het water weer kookt 2 minuten op hoog vuur. Voeg de rest van de groente toe en gaar ze vanaf het kookpunt 3 minuten op hoog vuur.

Spreid een theedoek uit op een werkblad. Schep de groente uit de pan en laat tot kamertemperatuur afkoelen op de theedoek. Neem nog een theedoek om de groente af te dekken.

Doe de suiker en de olie bij het kookvocht en breng aan de kook.

Verdeel de groente over de steriele potten en vul ze met heet kookvocht.

Sluit de potten goed af, zet ze op hun kop en draai ze na 10 minuten weer terug. Laat ze afkoelen. Laat de giardiniera minstens een week op smaak komen en serveer haar bij een vleesplankje met salami, lardo en parmaham en kleine porties gegrilde polenta. Bewaar de potten niet langer dan een half jaar op een donkere, koele plaats.

850 g bloemkool
200 g rode paprika
300 g wortel
300 g venkel
300 g zilveruitjes
150 g sperziebonen
1½ liter water
500 ml wittewijnazijn
4 blaadjes laurier
4 tenen knoflook
peper
2 tl zout
6 el suiker
6 el heerlijke olijfolie

Nodig
schone theedoeken
3 glazen potten,
inhoud 1 liter

register op ingrediënten

a

aardappels 60, 73, 74, 145
aardappelmeel 89, 107, 108
ahornsiroop 184
alcohol 95% 229, 231
amandelen 191
amandelmeel 198
amarena-kersen *zie* kersen
amaretti *zie* bitterkoekjes
Amarone 43, 89, 91, 92
ansjovisfilets 10, 86, 115, 118, 166
appel 204
appelazijn 225
Arborio 49, 203
artisjok 159
Aperol 14
Asiago 66
aubergine 20, 131, 138

b

balsamico 34, 43, 131
bakpoeder 178, 184, 198, 209
basilicum 20, 68, 69, 166, 174, 222
bier 29, 121
biergist *zie* gist
bieslook 98, 150, 223
biet 73, 150
bigoli 53, 65, 66
bitterkoekjes 198, 216
bladerdeeg 198
bleekselderij 57, 60, 63, 65, 66, 84,
89, 107, 118, 169, 173

bloem 10, 15, 29, 33, 51-52, 53,
57, 60, 63, 65, 66, 74, 77,
98, 115, 178, 181, 184, 187,
188, 191, 194, 197, 198,
203, 204, 209
bloemkool 19
bonen (bruine) 60
-, *zie ook*: borlottibonen; kikker-
erwtten; sperziebonen; tuinbonen
borettana-uitjes 34
-, *zie ook*: uien; zilveruitjes
borlottibonen 60, 166
boter 34, 40, 43, 46, 53, 54, 57,
63, 65, 73, 77, 84, 89, 93,
94, 95, 98, 103, 107, 108,
111, 113, 121, 151, 178, 181,
184, 187, 188, 191, 194, 197,
198, 203, 204, 209, 216

bouillon

-, groente- 40, 46, 173
-, kip- 63, 66
-, vis- 118
-, vlees- 43, 65, 84
broodjes 20

-, *zie ook*: stokbrood; witbrood

broodkruim 27, 33, 84, 113, 134

c

cacao 212
Carnaroli 40, 43, 49
chilivlokken 15, 162
Chiogga-biet *zie* biet

citroen 29, 33, 87, 111, 113, 154, 159,
178, 191, 194, 197, 198, 203,
204, 209, 231, 236, 238-
239, 243

citroentijm 223
contrafilet 87
cotechino 84, 173
courgette 131
courgettebloemen 29

d

doperwtten 169
dragon 223, 235

e

eekhoortjesbrood *zie* porcini
eendenborst 66
ei 33, 51, 53, 57, 60, 63, 74, 86, 95, 98,
113, 134, 178, 181, 187, 188, 191, 194,
197, 198, 203, 204, 209, 211, 212, 217
eikenbladsla 133

f

Fontina 98

g

gehakt 46, 57
geitenkaas 25

gevogelte 63, 84, 108, 110, 113
 ,- zie ook: kalkoen; kip; kwartel
 gist 15, 181, 197
 gorgonzola 40, 74
 Grana padano 40, 43, 46, 54, 57,
 60, 65, 66, 77, 85,
 87
 granaatappel 108
 granaatappelsap 108
 grappa 188, 191, 204, 209, 235
 griesmeel 10, 74

h

ham
 ,- gekookte - 98
 -, zie ook: parmaham
 honing 197

j

jakobsschelpen 27
 jam 194
 jeneverbessen 93, 107, 108

k

kaas
 ,- oude - 115
 -, zie ook: Asagio; Fontina;
 geitenkaas; gorgonzola; Grana
 padano; mascarpone; Monte
 Veronese; parmezaan; ricotta,
 gerookt; Scamorza, gerookt
 kalfsgehakt 46

kalfslever 103
 kalkoen 108
 kaneel 46, 57, 66, 89, 121, 197
 kappertjes 86, 118
 kersen 211, 243
 kersensiroop 211
 kikkererwt 172
 kip 63, 84, 113
 kippenlevers 63
 klipvis 115
 knoflook 19, 20, 27, 68, 86, 89, 93,
 98, 107, 118, 121, 131, 138,
 45, 151, 154, 159, 162, 166,
 172, 173

knolselderij 134
 koeienwangen 89
 koffie 212
 krenten 187
 kruidnagel 89, 93, 107
 kwartel 111

l

lange vingers 212
 laurier 19, 34, 65, 66, 89, 107, 111,
 118, 145, 157, 173, 223, 235
 laurierdrop 229
 lavendel 239
 limoncello 203
 linzen 173

m

maanzaad 15, 73
 maïsolie 194, 197
 majoraan 98, 223, 235

Maldon-zout 87
 marsala 217, 236
 mascarpone 212
 melasse 184
 melk 57, 98, 115, 178, 197, 203, 204
 merg 43, 84
 meringue 211
 mierikswortel 86
 (mineraal)water
 ,- bruisend - 14, 15, 29
 Monte Veronese 77
 mosselen 27
 mosterd 225
 munt 131, 174

n

nectarines 216
 nootmuskaat 46, 57, 73, 98, 121

o

ontbijtspek zie spek
 oregano 15, 68, 69, 235
 orgaanvlees 43, 63, 84, 103
 ,- zie ook: kalfslever; kippenlevers;
 merg; tong
 ossenhaas 87

p

paardenvlees 93
 paddenstoelen 98, 151
 paneermeel 204
 paprika 19, 131, 138
 parmaham 25
 parmezaan 73, 94, 115

passata al pomodoro *zie*
 tomaten (gezeefde)
 peper (rode) 65
 perziken 238
 pesto 74
 peterselie 27, 60, 63, 86, 98, 103,
 115, 118, 131, 151, 159, 166,
 169, 173, 174, 223
 peulvruchten 19, 60, 166, 169,
 172, 173, 174
 ,- *zie ook*: bonen; borlottibonen;
 doperwten; kikkererwten; linzen;
 sperziebonen; tuinbonen
 pijnboompitten 187
 pils 121
 pindaolie 29, 33, 134, 188
 poedersuiker 178, 188, 197, 198,
 216
 polentameel 147, 187, 191
 pompoen 162
 porcini 57, 65, 107
 prei 63
 prosecco 14
 puntborst 84

 radicchio rosso 40, 131, 133
 Recioto 217
 reepoulet 107

R
 reuzel 57, 95, 121, 184
 ricotta, gerookt 73
 Ripasso 43, 65, 89
 roodlof 40, 133
 rozemarijn 15, 34, 46, 54, 60, 89,
 93, 111, 121, 157, 162,
 172, 223, 235, 238

rozijnen 204
 rucola 20, 87, 133
 rum 204
 rundergehakt 57
 runderschenkel 43
 rundvlees 43, 84, 87, 89
 ,- *zie ook*: contrafilet; koeien-
 wangen; ossenhaas; puntborst;
 rundergehakt; runderschenkel;
 staartstuk; sukade

S

salami 94
 salie 29, 54, 60, 63, 65, 66, 74, 77,
 95, 98, 103, 108, 113, 145, 162,
 172, 223, 235
 sardientjes 33
 Scamorza, gerookt 40
 scheermessen 27
 semola di grano duro *zie*
 griesmeel
 sesamzaad 15
 sinaasappel 14, 133, 181, 188
 sjalot 40, 43, 60, 63, 108, 121,
 169, 173
 slagroom 74, 211
 snoek 118
 spaghetti 65, 66
 speculaas 198
 spek 107, 111, 121
 sperziebonen 19
 spinazie 154
 sprotjes 33
 staartstuk 84
 stokbrood 20
 stokvis 115

suiker 15, 19, 34, 86, 157, 181, 184,
 187, 188, 191, 194, 197, 198,
 203, 204, 209, 212, 217, 225,
 229, 231, 235, 236, 238, 243
 sukade 89

T

tagliatelle 50-52, 54, 60, 65, 66,
 tijm 34, 98, 111, 121, 134, 145, 150,
 157, 162, 174, 216, 223, 235
 tomaten 20, 68, 69, 94, 138
 ,- dadel - 157
 ,- gezeefde - 57
 ,- kers - 68, 157
 ,- puree 57, 60, 65, 66, 173
 ,- vlees - 69
 tong 84
 truffel 54, 95
 tuinbonen 174

U

uien 34, 57, 65, 66, 73, 84, 89, 93,
 103, 107, 115, 118, 131, 138, 166,
 225

V

Valpolicella Classico *zie* rode wijn
 Valpolicella Ripasso *zie* rode wijn
 varkensgehakt 46, 57
 varkenshiel 121
 varkenspoot 84
 varkensvlees 25, 46, 57, 84, 94, 98,
 121, 173
 ,- *zie ook*: cotechino; ham;
 parmaham; salami; varkensgehakt;

varkenspoot; varkenshiel
venkel 19, 63, 133
venkelzaad 134, 204, 235
Vialone Nano 40, 43, 46, 49, 203
vijgen 25, 204, 236

W

walnoten 204
wilde hop (jonge uitlopers) 94
wildvlees 65, 107
,- zie ook: reepoulet; wild zwijn
wild zwijn 65
wijn
,- witte - 27, 46, 57, 138
,- rode - 40, 43, 65, 89, 93, 107
,- zie ook: Amarone; Recioto;
Ripasso; Valpolicella classico;
prosecco
witbrood 86, 204
witlof 40
wittewijnazijn 19, 86, 118, 166, 222
wodka 229, 231
wortel 19, 57, 60, 63, 65, 66, 84, 89,
118, 169, 173

Y

yoghurt 211

Z

zeezout 223
zilveruitjes 19, 34
zoutvlokken 15

register op recepten

a					
aardappels uit de oven					
patate al forno	145	gefrituurde sardientjes		groene saus	
artisjokken uit de Veneto		sarde fritte	32	salsa verde	86
carciofi alla veneta	159	gefrituurde zoete pasta			
		galani	188	h	
b		gegratineerde jakobsschelpen		halvemaantjes met biet en	
basilicumazijn		capesante gratinate	27	maanzaad	
aceto al basilico	222	gegrilde groente		casunziei all'ampezzana	73
bigoli met eend		verdure grigliate	130		
bigoli al ragù d'anatra	66	gekaramelliseerde tomaatjes		k	
bonensoep met pasta		pomodorini confit	156	kalfslever uit Venetië	
pasta e fagioli	60	gekookt vlees met pepersaus		fegato alla veneziana	103
bouillon met kippenlevertjes		lesso con la pearà	84	kalkoen met granaatappel	
fegatini in brodo	63	gekookte kikkererwten		tacchinella al melograno	108
broodstengels		ceci lessati	172	kersensiroop	
grissini	15	gekookte wilde spinazie		sciropo di ciliegie	243
		spinaci lessi	154	kievitsbonen uit de Veneto	
c		gemengde salade		borlotti alla veneta	166
crêpes met paddenstoelen		insalata mista	133	knapperig tafelzuur	
en ham		geroosterd brood met		giardiniera	19
crepelle con funghi		knoflook en tomaat		knolselderijsteak	
e prosciutto	98	bruschette	20	bistecca di sedano veronese	134
		geroosterde Chiogga-bietjes		kruidenbitter	
d		barbabietole di Chioggia	150	amaro alle erbe	235
droplikeur		gesneden ossenhaas		kruidenzout	
anima nera	228	met opsmuk		sale aromatizzato alle erbe	223
		tagliata	87	kruimelkoek met amandelen	
g		gestoofde doperwtjes		sbrisolona	191
gebakken ei met truffel		gestoofde linzen		kwartel uit Verona	
uovo fritto con tartufo	95	lenticchie in umido	173	quaglie alla scaligera	110
gefrituurde courgettebloemen		gnocchi van aardappels			
en salie		gnocchi di patate	74	l	
flori di zucchini e foglie		gnocchi van bloem		lasagne uit Verona	
di salvia fritti	28	gnocchi di malga	77	pasticcio	56
		goudbruine kip		limoncello	230
		pollo dorato	113		

m

maïskoekjes	
gialetti	187
mierikswortelsaus	
cren	86
mosterduien	
cipolle senapate	225

n

nectarines uit de oven	
pesche al forno	216

o

omelet met wilde hop	
frittata con i bruscandoli	94

p

paaskoeken	
brasadèle	208
paddenstoelen met knoflook en peterselie	
funghi trifolati	151
paprikasmoor uit de Veneto	
peperonata alla veneta	138
pasta met vleessaus van wild zwijn	
pasta al ragù di cinghiale	64
peperkoekjes	
pevarini	184
perzikenjam met rozemarijn	
marmellata di pesche al rosmarino	238
polenta	147

pompoen uit de oven	
zucca al forno	162

r

rijstgebakjes uit Verona	
risini veronesi	203
risotto met Amarone	
risotto all'Amarone	43
risotto met rode cichorei	
risotto al radicchio rosso	40
risotto uit Isola della Scala	
risotto all'isolana	46
rozentaart	
torta delle rose	197
Russische taart uit Verona	
torta russa di Verona	198

s

saus van tomaten uit blik	
sugo di pomodori in scatola	68
saus van verse tomaten	
sugo di pomodori freschi	69
semifreddo met kersen	
semifreddo alle ciliegie	210
spritz	14
stokvis uit Vicenza	
baccalà alla vicentina	114
stoofpot met Amarone	
brasato all'Amarone	88
stoofpot met paardenvlees	
pastisada de caval	93
stoofpotje van ree	
capriolo in umido	107
stoofpotje van snoek	
luccio alla gardesana	118

t

taart van oud brood	
la putana	204
tagliatelle met truffel	
tagliatelle al tartufo	54
tiramisù ristretto	212
tuinbonen met fijne kruiden	
fave alle erbe buone	174

u

uitjes met balsamico	
cipolle all'aceto balsamico	34

v

varkenshiel met bier	
stincò di maiale alla birra	120
verse pasta maken: bigoli	53
verse pasta maken: lasagne, tagliatelle, taglierini	50
vijgen met ham	
prosciutto e fichi	25
vijgenjam met marsala	
marmellata di fichi con marsala	236

z

zabaione	
zabaglione	217
zandkoekjes	
frolline	178
zandtaartdeeg met jam	
crostata alla marmellata	194
zoet beschuit	
baicoli	181

**‘Eerstehands informatie, likkebaardend lekkere recepten,
smullende anekdotes: Antoinette Coops is mijn gedroomde gids
in de Italiaanse keuken.’ ONNO KLEYN**

In *Mangiamo!* deelt Antoinette de lekkerste streekgerechten uit de Noord-Italiaanse Veneto en laat ze je uitgebreid proeven van *la dolce vita*. Geniet van gnocchi van de almboerderij, verrassend gevulde pasta en stoofpotjes van bijzondere soorten vlees. Elk recept wordt ingeleid met een verhaal om van te smullen en de inwoners van de streek komen uitgebreid aan het woord.

Antoinette Coops (1970) is een bevolgen thuiskok en kookschrijver. Ze is getrouwd met een Italiaan en emigreerde in 2001 naar Italië, het land met misschien wel de populairste keuken ter wereld. Vanuit Verona veroverde ze de Nederlandse culiwereeld met haar smakelijke en veelzijdige blog Italiaans koken met Antoinette.

**‘Antoinette proeft en beschrijft de keuken van Veneto van binnenuit.
Een hongerig makend werk!’ Frans van Munster, fratello-sorella.nl**

**‘Antoinette is één met de lokale bevolking van Veneto.
Hun eetcultuur en gewoontes vind je terug in haar recepten,
die rijk zijn van smaak en kleur.’ Tessa Kiroos**

**‘Met *Mangiamo!* bewijst Antoinette dat ze een échte Italiaanse mamma is.
Haar passie voor mooie ingrediënten spettert de pan uit!’
Saskia Balmaekers, Ciaotutti.nl**

N^WA'DAM
www.nieuwamsterdam.nl

