



POMPOEN CAPPUCINO

Bereidingswijze

Maak eerst de groentebouillon klaar.

Schil ondertussen en ontpit de pompoen en snijd het in blokjes. Doe hetzelfde met de aardappelen. Verwijder de buitenste lagen van de prei, maak het goed schoon en snijd het in ringen. Laat vervolgens in een pan de olijfolie warm worden en fruit de prei erin. Voeg de salie en rozemarijn toe en laat ze een beetje mee fruiten. Nu is het moment om de pompoen, aardappel en bouillon toe te voegen. Laat de groenten koken tot dat ze goed gaar zijn, maar niet te lang: ze mogen niet papperig worden! Voeg daarna desnoods nog wat zout toe en pureer het geheel met een staafmixer. Voeg als laatste de paprika en peper toe.

Voor de topping, ga eerst de slagroom opkloppen en meng daarna voorzichtig, met een spatel, de yoghurt erdoorheen (met langzame draaiende bewegingen van onder naar boven). Rooster de amandelen (niet te veel!) in een koekenpan. Om het te serveren, verdeel je eerst de warme soep in vier kopjes (het liefst transparant voor het optisch effect), doe er een goede lepel van de slagroom-yoghurt topping op en maak het af met een theelepel jam en de amandelen.

Echte winter troostfood!

Ingrediënten voor 4 glazen

- Pompoen, geschild 300gr.
- Groente bouillon 200gr.
- Extra vergine olijfolie 30gr.
- Aardappel & Prei ieder 100gr.
- Salie 2 blaadjes & Rozemarijn 1 takje
- Gerookte paprika 1/4 theelepel
- Peper 1/4 theelepel
- Zout naar smaak

Voor de topping

- Griekse yoghurt 100g,
- Slagroom 100g,
- Cactusvijg jam , een grote theelepel per glas
- Geroosterde geschaafde amandelen, een grote theelepel per glas





PENNE ALLO STUFATO CLASSICO

Bereidingswijze

Snijd de riblappen in blokjes van 2 cm, doe ze in een schaal, schenk de wijn erbij. Laat afgedekt in de koelkast minimaal 2½ uur marineren. Neem vervolgens uit de koelkast en laat in ca. 30 min. op kamertemperatuur komen.

Snipper de ui en snijd de winterpeen in kleine blokjes en de bleekselderij in plakjes. Neem het vlees uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees rondom in ca. 6 min. bruin. Schep het vlees uit de pan en in een schaal. Snijd de pancetta fijn en bak 4 min. in het braadvocht.

Voeg de ui toe en bak 5 min. mee. Voeg vervolgens de wortel, bleekselderij, salie en rozemarijn toe en bak 10 min. mee.

Schenk de marinade door de groenten. Schep het vlees terug in de pan, schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat op laag vuur met de deksel op de pan minimaal 6 uur stoven. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.

Meng het stoofvlees door de pasta samen met wat kookvocht. Garneer eventueel met een takje rozemarijn. Strooi ruim met een goede Parmezaanse kaas (24 maanden gerijpt of ouder)

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 ml goede rode wijn indien mogelijk: (Bacchus van wijnhuis Ciu' Ciu')
- 400 gram stoofvlees
- 90 gram pancetta
- 1 wortel
- 2 grote uien
- 2 stengels bleekselderij
- 1 takje rozemarijn, 3 takjes tijm, 4 laurier blaadjes, 8 kruidnagels, 8 blaasjes salie
- 100 gram boter
- 6 eetlepels olijfolie (eerste persing)
- Zout & Peper naar smaak
- Verse groente bouillon (naar behoefte).





PARMIGIANA DI MELANZANA IN WECKPOT

Bereidingswijze

Snijd de aubergines in plakjes van ongeveer 2 cm dik. Laat de zonnebloem olie ondertussen goed heet worden en bak de plakjes aubergines aan beide kanten goudbruin.

Plaats alle plakjes na het frituren op keukenpapier en laat afkoelen.

Verwarm de knoflook met wat olijfolie (op het laagste vuur mogelijk) totdat de knoflook totdat het NOG NET NIET lichtbruin is! Haal de knoflook uit de olie doe de takjes marjolein en de tomaten erbij en laat zachtjes koken met een grote snuf zout en een theelepel suiker. Na 30 minuten de tomatensaus pureren met een staafmixer.

Plaats een bodempje tomatensaus in ieder kleine weckpotje, vervolgens 1 plakje aubergine, wat parmezaanse kaas, wat blokjes mozzarella en een blaadje basilicum (of lavas pasta indien mogelijk). Herhaal dit totdat ieder weckpotje drie kwart vol zit.

Sluit de weckpot GOED en plaats deze in de vaatwasser (zonder zeep) en laat de vaatwasser een programma afwerken met een de hoogste temperatuur voor minstens 3 uur. DIRECT serveren als de vaatwasser klaar is! Je zal je gasten verrassen met dit gerecht!!

Serveertip: Versgebakken focaccia bij het gerecht ;-)

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 grote stevige aubergines
- 450 gram gepelde tomaten (San Marzano)
- 2 tenen knoflook
- 250 gram Parmezaanse kaas
- 250 gram Mozzarella
- 4 takjes Marjolein
- 1 theelepel suiker
- 8 theelepels Lavas Pesto (optioneel)
Exclusief te krijgen bij Mercato Italiano
- 8 blaadjes verse basilicum
- Zonnebloem olie om te frituren.
- Olijfolie, peper & zout naar smaak





GUAZZETTO DI PESCE & FREGOLA

Bereidingswijze

Bak de dorade kort op de huid met een beetje olijfolie en wat zout en peper. Laat afkoelen en dek af. Maak ondertussen de visbouillon en kook daarbij de ui, wortel, bleekselderij, inktvis en de octopus. Laat dit ongeveer 60 minuten langzaam koken. Haal daarna de inktvis en octopus uit de pan en snijdt deze in kleine blokjes.

Was daarna de kokkels, vongole of mosselen en zorg dat er geen zand meer aan zit. Zet een grote pan op hoog vuur en laat deze goed heet worden. Doe op het laatste moment wat olijfolie in de pan en doe de schaaldieren daarbij. Laat 30 seconden bakken en blus af met een glas wijn. Wacht totdat de wijn is verdampt. Haal de schaaldieren uit de pan en bewaar het kookvocht. Zeef dit koepacht in een kom zodat al het overgebleven zand achterblijft.

Hak de cherry tomaatjes in kleine blokjes en doe deze in een brede pan met wat olijfolie en knoflook. Laat samen ongeveer 20 minuten langzaam smoren. Doe de fregola daarbij en zet het vuur middelhoog. Schep iedere keer wat visbouillon daarbij en blijf goed roeren (net als bij risotto). Voeg beetje voor beetje steeds wat visbouillon en het overgebleven kookvocht van de schaaldieren toe totdat de fregola beetgaar is. Voeg nu alle vis toe en roer nog 3 minuten door. Serveer met wat verse peterselie en scheut goede olijfolie!

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 gram fregola
- 100 gram dorade filet
- 100 kokkels, vongole of mosselen
- 100 gram inktvis
- 100 gram octopus
- 400 gram gemengde dagverse vis
- 250 gram kleine cherry tomaatjes
- 4 tenen verse knoflook
- 1 ui, 1 wortel, 1 stengel bleekselderij
- Roze peper naar smaak
- Zelfgemaakte vis bouillon (van restaval bijvoorbeeld)





CREMOSO AL PISTACCHIO

Bereidingswijze

Om te beginnen, laat de gelatineblaadjes in een kom koud water gedurende 5–10 minuten zacht worden.

Ondertussen verwarm je in een pan de slagroom tot dat het goed op temperatuur is (mag niet koken!!!). Verwijder dan de pan van het vuur. Wring eerst de gelatine goed uit en voeg het aan de slagroom terwijl je met een garde goed roert zodat het erin smelt. Doe er dan de gecondenseerde melk en de pistache crème bij en roer totdat het een homogeen geheel is geworden.

Verdeel het onder vier glazen, laat ze op kamertemperatuur komen en zet ze vervolgens in de koelkast om op te stijven voor minimaal 3 uur.

Voor de crumble, meng alle ingrediënten met je handen tot dat het een soort zand wordt. Verspreid het over een blad ovenpapier op een ovenplaat. Zet het vervolgens gedurende 10 minuten (mogelijk iets langer) in de oven totdat het goudkleurig en krokant is geworden. Laat het daarna afkoelen.

Om te serveren, verdeel de crumble over de vier toetjes en maak ze af met de pistachenootjes.

Buonissimo!

Ingrediënten voor 4 glazen

- Slagroom 250 ml
- Gecondenseerde melk 80gr.
- Pistache crème 50gr.
- Gelatineblaadjes 2gr.
- Snufje zout

Voor de crumble

- Patent meel 100gr.
- Boter, op kamer temperatuur 50gr.
- Basterdsuiker 50gr.
- Snufje zout
- Oven voorverwarmd op 165 graden
- Gehakte pistachenootjes, als final touch

