

spinaziegnocchi

voor 4 personen

Manfred: 'Novello-olie is olie van de nieuwe oogst en is extra peperig en groengrassig. Een mooi contrast met de frisse wat zoetige spinazie-ricottagnocchi.'

4 el superverse 'novello' Italiaanse

extra vierge olijfolie

200 g (wilde) spinazie

250 g ricotta

2 eieren

75 g bloem → GRIESDEEL

nootmuskaat

stukje Parmezaanse kaas

Kook de gewassen spinazie net gaar, giet af, spoel koud en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Roer de ricotta los, leg het in een schone theedoek en druk er overtollig vocht uit. Meng de ricotta met de eieren en wat zout. Doe 50 g van de bloem in een zeef en strooi bij het ricottamengsel. Hak de spinazie fijn, meng door de ricottamassa en rasp er wat nootmuskaat over. ~~Laat het mengsel 1 uur in de koelkast rusten.~~

Breng in een grote pan ruim water met een scheutje olie ~~aan de kook.~~ Bestrooi een diep bord met wat ~~bloem.~~ ^{GRIESDEEL} Vorm met behulp van 2 lepels balletjes van het mengsel en leg die op de bloem. Strooi er nog wat ~~bloem over-~~ ^{GRIESDEEL} heen. Leg per keer 5 tot 6 balletjes voorzichtig in het zacht kokende water. Schep ze er na 2 min. koken met een schuimspaan weer uit. Leg direct op warme borden. Besprenkel aan tafel royaal met olijfolie en rasp er wat Parmezaan over. Eet snel op!

Bereiden ± 35 min / rusten ± 1 uur.

LAAT 1 UUR RUSTEN



Aardappelsoep
op Emmentaler wijze

aardappelsoep op emmentaler wijze

voor 4 personen

Na sneeuw- of ijspret is het heerlijk warm worden met deze Emmentaler soep.

1 ui, gesnipperd

25 g boter

1 kg aardappels, in kleine blokjes ^{ZOETE AARDAPPEL}

2 dunne preien, in dunne ringen

2 kleine winterwortels, in stukjes

1½ l groente- of kippenbouillon

1 tl bloem

200 ml slagroom

1 el fijngesneden marjolein

nootmuskaat

1 el azijn

2 el fijngesneden peterselie

Bak de ui in de hete boter in een grote pan zachtjes glazig. Voeg alle groenten en aardappels toe en laat onder regelmatig roeren 5 min. bakken. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat alles zachtjes 30 min. koken.

Pureer de soep. Roer de bloem met 1 el slagroom glad, roer er nog 150 ml slagroom door en voeg al roerend toe aan de soep. Voeg de marjolein toe en laat de soep nog 10 min. koken. Breng op smaak met de nootmuskaat, azijn en wat zout en peper. Schenk de soep in kommen of diepe borden, schenk er nog wat room in en bestrooi met de peterselie. Lekker met boerenbrood.

Bereiden ± 1 uur.

Rotolo di pasta met courgette, gedroogde tomaatjes en salie

Vegetarisch • Voor vier personen • 45 min bereidingstijd

2 takjes salie

3 el olijfolie

3 courgettes

250 g ricotta

50 g parmezaan, geraspt

6 zongedroogde tomaatjes, in reepjes

(75 g boter)

(2 el kappertjes)

Voor de pasta:

200 g harde bloem

2 eieren

Extra: schone theedoek, keukentouw, grote pan (wild- of vispan)

Hak de salieblaadjes fijn en meng met de olie. Snij de courgettes in lange plakken van ~~1/2 cm~~ dik en bestrijk met de salie-olie. Grill de plakken kort in een grillpan. Roer de ricotta los met de ~~boter~~ van de parmezaan en tomaatreepjes. Breng op smaak. → **PEPER + ZOUT**
Maak voor de pasta een kuiltje in het midden van de bloem en breek de eieren erboven. Roer de eieren met een vork los en meng goed. Kneed het deeg in ca 10 min soepel en rol uit tot een dunne lap van ~~3 mm~~ dik. Leg de courgette op de pasta. Verdeel het ricottamengsel erover en rol de pasta voorzichtig op. Leg op de theedoek en vouw goed dicht, ook de uiteinden van de theedoek. Bind de rotolo stevig als een rollade op met keukentouw. Breng in een grote pan een laag water aan de kook en leg de rotolo er voorzichtig in. Kook in 15 ~~20~~ min gaar. Haal uit de pan en snij de rotolo in dikke plakken (4-6 plakken pp). Smelt de boter, roer de kappertjes erdoor en schenk over de rotolo. Serveer met de overgebleven parmezaan erover.

→ **178V KAAS-SCHAAF**
i/2 mm
+ **OLIE EXTRA VIERGE**
+ **PEPER**

Bord (Golden Bend).

Glazen (Fleur de Lys).

Verzilverd schaalpje uit Lucca (privé-bezit).



zoet.

griesmeel-shortbread met gekarameliseerde appels

voor 10-12 personen

Een Italiaanse versie voor shortbread gemaakt met griesmeel smaakt nog lekkerder met mascarpone en gekarameliseerde appels. Dé Italiaanse appeltaart.

- 160 g zachte, ongezoeten boter
+ wat extra voor het invetten
- 70 g kristalsuiker
- 200 g bloem
- 70 g griesmeel
- ½ tl vanillearoma
- 2 el poedersuiker **NAAR Smaak**
- 300 g mascarpone

gekarameliseerde appels

- 60 g ongezoeten boter
- 4 golden delicious-appels, geschild, uitgeboord, in partjes
- 40 ml citroensap
- 40 ml amaretto (of cognac)
- 10 el fijne kristalsuiker
- 50 ml appelsap

Verwarm de oven voor op 140°C. Vet een rechthoekige taartvorm met ribbelrand* en losse bodem van 36 x 11 cm in met boter.

Klop de boter en kristalsuiker met een elektrische mixer in 2 min. tot een romig mengsel. Voeg geleidelijk de bloem, griesmeel, het vanillearoma en een snufje zout toe, zodat je een glad mengsel krijgt. Druk dit gelijkmatig uit in de taartvorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bak het shortbread 40 min. tot het gaar is en nog licht van kleur.

Smelt intussen voor de gekarameliseerde appels de boter op matig vuur in een grote pan. Voeg de appelpartjes toe en bak ze goudgeel. Besprenkel met citroensap, amaretto en suiker. Draai het vuur laag en laat zachtjes goudbruin karameliseren. Neem uit de pan en laat afkoelen. Schenk het appelsap bij de stroop in de pan en roer

op laag vuur los en laat 1 min. koken. Laat afkoelen.

Klop vlak voor serveren de poedersuiker door de mascarpone. Snijd het shortbread in 10-12 stukken en schep op elk wat mascarpone. Schep hierop de appels en sprenkel de siroop erover.

* Taartvormen in verschillende vormen en afmetingen met uitneembare bodems zijn te koop bij de beter gesorteerde keukens winkels. Je kunt ook een ronde vorm van 20 cm Ø nemen. Dit shortbread is zelfs zonder vorm te bakken, omdat het niet uitloopt en haar vorm redelijk behoudt tijdens het bakken.

Bereiden ± 45 min / oven ± 40 min.

bomboloni

voor 24 stuks

Deze traditionele Toscaanse beignets zijn geïnspireerd op een recept van de Engelse culinair auteur Maxine Clarke.

zakje gedroogde gist (7 g)

- 75 g fijne kristalsuiker + wat extra
- 300 ml lauwwarme melk
- 500 g bloem
- rasp van 1 citroen
- 75 g zachte, ongezoeten boter, in blokjes
- 1 liter plantaardige olie om in te frituren

banketbakersroom

- 6 eierdooiers
- 100 g fijne kristalsuiker
- 40 g bloem
- 450 g melk
- 20 g boter
- 2 tl vanillearoma

Klop voor de banketbakersroom de eierdooiers met de suiker dik, licht en schuimig. Zeef de bloem erboven en klop erdoor. Doe de melk en boter in een pan, verwarm tot het bijna kookt en voeg al roerend toe aan het dooiermengsel. Draai het vuur laag, schenk het mengsel terug in de pan

en roer tot het bindt (niet laten koken). Voeg het vanillearoma toe, schenk in een kom en dek af met plasticfolie. Zet in de koelkast.

Doe voor de bomboloni de gist in een kleine kom met 1 el suiker en 1 el water. Roer de lauwwarme melk erdoor. Laat dit mengsel op een warme plaats 15 min. rusten tot het schuimt.

Doe de rest van de suiker en de bloem in een kom en voeg het citroenrasp, de boter en het gistmengsel toe. Werk alles met je handen door elkaar. Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak, kneed het 5 min. tot het glad en soepel is, doe het in een licht met olie ingewreven kom, dek deze af met een schone theedoek en laat het deeg op een warme plaats 2 uur rijzen.

Sla het deeg terug als het bijna in volume is verdubbeld. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 2 cm dik. Neem een ronde uitsteekvorm (of glas) van 4 cm Ø, steek 24 rondjes uit en leg die op een bakplaat (zorg voor voldoende tussenruimte). Dek ze af met een ingeolied stuk plasticfolie en laat ze nog een uur narijzen.

Verhit in een friteuse of pan met zware bodem de olie tot 180°C. (Heb je geen thermometer, verhit de olie dan tot hij zo heet is dat een blokje brood in 2 min. goudbruin en knapperig is.) De olie moet niet te heet zijn, anders worden de bomboloni te donker terwijl ze van binnen nog niet gaar zijn. Pas de temperatuur dus zo nodig aan. Bak de deegondjes met 3 of 4 tegelijk goudbruin. Keer ze eventueel met een tang. Neem ze met een tang of schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Wentel ze nog warm door wat suiker en laat volledig afkoelen.

Kerf de bomboloni vlak voor het serveren in met een scherp mesje en spuit er wat banketbakersroom in. Bereiden ± 45 min / rijzen ± 3 uur en 15 min / frituren ± 30 min.