Italiaans genieten!

Osteria CAMPOBIANCO

Kennis maken

Mijn liefde voor Italië, mijn passie voor Italiaans koken en eten en mijn interesse voor mensen zijn de basis voor mijn huiskamerrestaurant, Osteria Campobianco.

Graag leer ik je de smaakvolle Italiaanse keuken kennen, met haar traditionele 4-gangendiners, zoals die ook vandaag de dag nog met liefde en passie bereid worden. In dit deel laat ik je genieten van antipasti, Italiaanse voorgerechten.
BUON APPETITO!

Marianne Wittkamp

www.campobianco.nl

Inhoud

01 Antipasti, een uitleg

02 Paté, Italiaanse smeersels

03 Pesto, de bekende uit Genua

04 Bruschetta, de zon op je bord

05 Frittata, eiergerecht met smaak

06 Insalata russa, huzarensalade

07 Rotolini di bresaola, frisse runderrolletjes

08 Arancini di riso, risottoballetjes

09 Vongole piccanti, pittige schelpjes

10 Salumi e formaggi, ze horen er bij!

11 Nawoord

12 Aanbieding

Antipasto,een uitleg

01

Antipasto of antipasta?

Een goede vraag, want dat laatste zie je inderdaad wel eens staan. Een antipasto (dus niet antipasta) is een Italiaans aperitiefhapje dat traditioneel voor het avondmaal geserveerd wordt. Antipasto, meervoud antipasti, betekent letterlijk "voor de maaltijd" en duidt een vrij licht gerecht aan. Een antipasto kan bijvoorbeeld worden geserveerd als een plakje parmaham, maar ook als een handjevol amandelen of olijven of een bruschetta met tomaat. Als je aan het begin van de avond op een terras een aperitivo gaat drinken, krijg je er vaak de heerlijkste dingen bij, soms zo uitgebreid dat je het voorgerecht al binnen hebt. In cafés staat de bar soms vol met allerlei lekkers, dat je gewoon kunt gaan halen, zoveel als je wilt. Antipasti kunnen ook worden geserveerd als eenvoudig voorgerecht. In elk Italiaans restaurant worden ze aangeboden. Wij eten vaak als eerste gang een antipasto misto, een bord met verschillende kleine gerechtjes. En dat is ook wat wij hier in ons huiskamerrestaurant vaak doen en wat nu ook in de takeaway menu's is opgenomen. Kijk als voorbeeld maar eens naar onderstaande foto's.

Paté

02

Waarom "paté" en niet "tapenade"?

Tapenade is een dikke koude saus bereid uit olijven en kappertjes. Van oorsprong is het een Provençaals product. De naam is afkomstig van tapeno, Provençaals voor kappertjes.

In Italië heet dit dus een paté en het kan van allerlei ingrediënten gemaakt worden. De paté in dit recept is gemaakt van zongedroogde tomaatjes, kappertjes, chili en olijven.

Pate di pomorodi secchi, capperi en olive

Maal in een keukenmachine 100 gram zongedroogde tomaten (op olie uit een pot of gedroogde tomaten 5 minuten gekookt) met 100 gram Taggiasche* olijven, 1 eetlepel gezouten kappertjes (afgespoeld), 1/4 theelepel chiliflakes en 100 ml extra vergine olijfolie.
Heerlijk op focaccia, crostini of stokbrood.
Je kunt deze paté met een laagje olijfolie erop zeker een maand in de koelkast bewaren.

*Taggiasche olijven zijn kleine zwarte olijven uit de regio Taggia in de provincie Liguria. Je zou de smaak kunnen omschrijven als zacht met een nootachtige toets en een klein bittertje. Van deze olijven wordt fantastische olijfolie gemaakt.

Pesto

03

Pesto alla genovese

De oorspronkelijke pesto is de pesto alla genovese, een Italiaanse saus gemaakt van olijfolie, basilicumblaadjes, knoflook, zeezout, pecorino en/of parmezaanse kaas. De ingredienten werden in een vijzel samen fijngewreven (pesto betekent "gestampt").

Pesto alla genovese komt uit de prachtige stad Genua in Liguria, en wordt oorspronkelijk gemaakt van basilicumblaadjes uit Pra, een wijk in Genua.

Hieronder dan ook mijn favoriete recept voor pesto alla genovese.

Rooster 30 gram pijnboompitjes en laat afkoelen. Meng in een keuken-machine 40-50 gram basilicumblaadjes, de pijnboompitten en teen knoflook. Voeg 100-120 ml extra vergine olijfolie toe. Doe het mengsel in een kom en meng er 4 eetlepels Parmezaanse kaas en 2 eetlepels Pecorino door. Proef en voeg eventueel nog wat zout toe en zo nodig wat extra olijfolie.

Pesto is altijd lekker, door de pasta, op focaccia of stokbrood of in de soep. Gebruik je de pesto in de pasta, verdun de saus dan zo nodig met wat kook-water van de pasta.

04

Bruschetta

Rooster een paar sneetjes (rustiek) stokbrood goed bruin en knapperig. Snijd soeptomaatjes in kleine stukjes en meng deze met een teen gesnipperde knoflook, reepjes basilicum, (zee)zout en flink wat olie. Laat de mix een uurtje staan om de smaken goed in te laten trekken, roer af en toe. Verdeel de mix over het geroosterde stokbrood en serveer.

Heerlijke pure smaken, waarmee je je op een Italiaans terras waant. Neem er gerust een glaasje prosecco bij, dat maakt het helemaal compleet.

05

Frittata

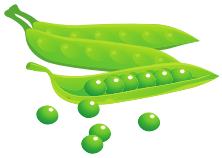
Een frittata is een uit armoede ontstaan Italiaans eiergerecht, een soort omelet die gemaakt wordt met restjes groenten van de dag ervoor. Stukjes ervan worden meestal als antipasto gegeten, maar het is ook een heerlijk hoofdgerecht, bijvoorbeeld met een salade en wat brood, rijst of frites.
Ik heb gekozen voor een frittata estiva, een zomerse frittata met cherrytomaatjes en basilicum.

Verwarm de grill en omwikkel de steel van een grote koekenpan met aluminiumfolie.
Kluts 6 eieren los met zout en peper naar smaak. Verwarm 2 eetlepels extra vergine olijfolie in de koekenpan en bak en zestal cherrytomaatjes (gehalveerd) op hoog vuur een paar minuten. Giet het eiermengsel over de tomaten en verdeel er een bolletje mozzarella (in stukken gescheurd) over en een stuk of 10 basilicumblaadjes. Zet de pan als de zijkant van de frittata gestold is onder de grill. Haal de frittata uit de oven als de bovenkant mooi gekleurd is (laat de frittata niet te ver doorgaren, dan wordt hij droog). Serveer de frittata warm of op kamertemperatuur.

BUON APPETITO!

Geen Kerst of Oud & Nieuw zonder insalata russa, eigenlijk een gewone huzarensalade. Maar dan wel zelfgemaakt uiteraard.

In Bajardo (Liguria), waar wij geluksvogels een huis hebben, wordt deze salade het hele jaar door als antipasto geserveerd, als onderdeel van een antipasto misto.



En alle restaurants hebben hun eigen versie, fijn gesneden, grof gesneden, zelfgemaakte mayonaise of mayonaise uit een potje, meer of minder zuur en soms wordt er zelfs wat tonijn aan toegevoegd... alles voor de smaak...

06

Insalata russa

Je kunt natuurlijk altijd je eigen favoriete mayonaise maken, maar ik gebruik altijd Belgische mayo uit een potje, die vinden wij het lekkerst.
Je kunt de ingredienten zo fijn maken als je zelf wilt, hoe fijner hoe meer werk 😉

Insalata russa

Ingrediënten:
250 gram wortel (schoon)
250 gram vastkokende aardappelen (geschild)
125 gram doperwtjes (diepvries)
125 gram zure augurken
4 eieren
mayonaise
peper, zout
evt. witte wijnazijn

Kook de eieren 8 minuten, laat ze afkoelen en hak ze fijn. Snijd de aardappels in plakken en vervolgens in kleine blokjes. Snijd de wortel in blokjes van dezelfde grootte als de aardappels. Kook beide groenten apart van elkaar, de aardappels ca. 10 minuten, de wortel ca. 7-8 minuten. Laat ze uitlekken en afkoelen, ze mogen niet meer vochtig zijn, anders wordt de salade te nat. Kook de doperwten volgens de gebruiksaanwijzing. Snijd de augurken eveneens in kleine blokjes. Meng eieren, aardappel, wortel, doperwten en augurk en maak er met mayonaise een smeuig geheel van. Voeg naar smaak peper en zout toe en eventueel wat witte wijnazijn om het wat zuurder te maken. Serveer de salade op stokbrood of los als onderdeel van een antipasto misto.

Rotolini di bresaola 07

Bresaola

Bresaola is een Noord-Italiaans vleesproduct, meestal rundvlees, op smaak gebracht met peper, zout en kruiden en vervolgens gedroogd. Het is een specialiteit uit de Val Chiavenna en de Valtellina, twee streken in Lombardije, ergens ten noorden/noordoosten van Milaan. Het is hier niet makkelijk te verkrijgen, maar je kunt de rolletjes ook maken van een goede kwaliteit dun gesneden rookvlees.

Nodig:

bresaola of rookvlees
verse roomkaas
rucola
bieslook

Smeer wat roomkaas op de plakjes bresaola of rookvlees. Leg er wat rucola op en rol ze als kleine sigaartjes op. Bind ze vast met een sprietje bieslook.

Je kunt ze van te voren maken en tot gebruik bewaren in de koelkast.

Arancini di riso (1)

Nodig: 1 grote ui, extra vergine olijfolie, 300 gram risottorijst, 1 dl droge witte wijn, 1,5 groentebouillon, 1 zakje saffraanpoeder, 50 gram boter, 50 gram Grana Padano of Parmezaanse kaas, geraspt, 1 eidooier, 10 gram gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood), 1 takje verse rozemarijn, 1 takje verse salie, 1 bol mozzarella, 3 eieren, bloem, paneermeel, zonnebloemolie (om te frituren), zeezout, versgemalen zwarte peper.

Snipper de ui en bak de helft in olijfolie in een hapjespan. Voeg de risottorijst toe als de ui zacht is en roer goed, tot alle korrels glazig en met olie bedekt zijn. Giet de wijn erbij en laat deze verdampen op hoog vuur. Voeg daarna beetje bij beetje de bouillon toe en blijf roeren tot de risotto beetgaar is (ca. 16-18 minuten). De risotto moet in dit geval tamelijk droog zijn. Neem de pan van het vuur en voeg saffraan, boter, kaas, peper en eidooier toe.

Week de porcini een half uur in heet water, haal ze uit het vocht (bewaar het vocht), knijp ze uit en snijd ze in kleine stukjes. Hak de rozemarijn en de salie fijn. Bak de resterende uisnippers en de kruiden in een koekenpan in olijfolie en voeg de porcini toe als de ui zacht is. Voeg ook een klein beetje van het week-vocht toe en laat alles nog even sudderen tot het water verdampt is en de porcini niet al te nat meer zijn. Voeg wat zout toe en laat afkoelen.

Arancini di riso (2)

Maak rijstballetjes ter grootte van een ei en vul ze met een stukje mozzarella en een beetje van het porcinimengsel. Klop de eieren los en voeg een snufje zout toe. Wentel de rijstballetjes door de bloem, dan door de geklopte eieren en daarna door het paneermeel. Frituur de arancini (letterlijk "sinaasappeltjes") in hete zonnebloemolie tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze heet.

Arancini... veel werk, maar zóóó lekker...

Bedenk dat je hier ook restjes risotto voor kunt gebruiken, elke risotto is lekker, elke vulling is goed, als er maar wat mozzarella in zit. Ook kun je een voorraadje maken en de arancini invriezen. Zo heb je altijd wat lekkers om je gasten mee te verrassen!

09

Vongole piccanti

Vongole zijn geruite tapijtschelpen, kleine schelpdieren die met name rond het Middellandse Zeegebied veel worden gegeten. In Frankrijk worden ze vooral rauw gegeten en worden ze "palourdes" genoemd. In Italie zijn ze vooral bekend om de "spaghetti alle vongole". In het recept hieronder worden ze gesauteerd met knoflook en rode pepertjes, een heerlijk antipasto-gerecht, pittig, licht en super-smaakvol.

Verwarm 6 eetlepels extra vergine olijfolie in een grote pan met 6 in stukjes gesneden knoflooktenen en 3 gedroogde rode chilipepertjes (verkruimeld). Voeg na ca. 2 minuten 250 gram gehalveerde cherrytomaatjes toe en bak ze kort. Voeg een snufje zout en 1 kg vongole toe en kook ze 3 minuten met het deksel op de pan. Voeg een half glas witte wijn toe en laat deze al roerend verdampen. De vongole moeten allemaal open gaan. Haal de pan van het vuur, voeg een handvol fijngesneden peterselie toe en serveer meteen.

Salumi e formaggi

Salumi e formaggi,
allerlei soorten
worst en kaas,
mogen niet
ontbreken in
een antipasto
misto.

Parmaham,
gekookte ham,
salami in
allerlei smaken,
spek,
bresaola, coppa
.....

En natuurlijk
Parmezaanse kaas,
pecorino,
taleggio,
gorgonzola,
provolone
.....

Teveel om op te noemen... en gelukkig is er ook veel hier verkrijgbaar.
Kies wel altijd voor een goede kwaliteit!

Italiaans genieten thuis!

Met de gerechtjes uit dit boekje kun je een heerlijke antipasto misto maken voor je gasten. En voor jezelf natuurlijk! Als het straks weer warm en zonnig is en we weer lekker naar buiten kunnen, waan je je zomaar in Italië... allemaal lekkers op tafel, een heerlijk wijntje erbij en genieten maar! En heb je geen zin om zelf in de keuken te staan? Kijk dan eens op de volgende bladzijde, ik ga graag voor je aan de slag!

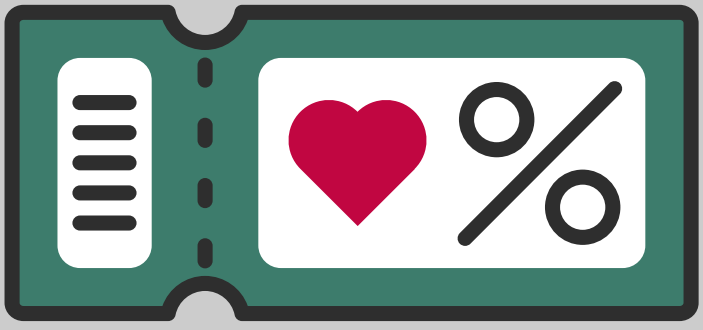
Ik hoop dat jullie net zo genieten van de recepten als ik genoten heb van het maken van dit e-book. Dit was het eerste boekje in de serie, over enige tijd verschijnt de volgende: "Primo", alles over de 1e gang in het traditionele 4-gangendiner, over pasta en risotto.

Arrivederci e cordiali saluti da

Marianne Wittkamp

www.campobianco.nl

KORTINGSBON GELDIG IN MEI EN JUNI 2021



Tegen inlevering van deze bon ontvang je bij een bestelling van een antipasto misto grande 15% korting

www.campobianco.nl