



DE ZILVEREN LEPEL

Quick & Easy

SPECTRUM

8

Antipasti

Hapjes

30

Primi

Eerste gang

98

Secondi

Tweede gang

154

Contorni

Bijgerechten

194

Dolci

Nagerechten en
dranken

224

Ricette Base

Basisgerechten

231

Registers

De Italianen hebben nog steeds een diepgewortelde liefde voor en fascinatie met voedsel. Recepten worden van generatie op generatie doorgegeven en vormen het fundament van het Italiaanse gezinsleven, maar dat niet alleen: ze zijn praktische combinaties van ingrediënten, leveren smakelijke, gezonde en seizoensgebonden maaltijden op en geven blijk van een manier van leven waarin mensen het belangrijk vinden om samen aan tafel te gaan en te eten.

Door de drukte van de moderne tijd is samen eten noodzakelijker dan ooit. Het is de 'lijm' binnen gezinnen en in de samenleving. In dit boek leer je snelle, gemakkelijke en heerlijke Italiaanse gerechten klaarmaken die in een paar minuten op tafel staan en even gezond als verrukkelijk zijn. Van een snelle tomatenbruschetta (blz. 20) als appetizer tot een verzadigende spaghetti carbonara (blz. 78) om de wat stevigere trek te stillen, met een vooruitziende blik en tijdige voorbereidingen zijn alle 100 recepten in minder dan 30 minuten klaar. Het resultaat? Heel veel smaak met heel weinig inspanning.

Dit boek biedt de smaken van Italië in klassieke, bewerkte gerechten uit *De zilveren lepel*, een Italiaans boek dat in 1950 voor het eerst verscheen en sinds 2012 ook in het Nederlands verkrijgbaar is. Het is een verzameling van 2000 gezins- en restaurantrecepten uit heel Italië. Italianen beheersen de levenskunst als geen ander en omringen zich liever dan wie ook met goed voedsel en aangenaam gezelschap. *Buon appetito!*

Zeebaars in een pakje

Voor 4 personen

Voorbereiden 15 min.

Klaarmaken 20–25 min.

- olijfolie
- 1 takje rozemarijn
- 2 tenen knoflook
- 1 zeebaars van 1 kilo, bijgesneden, geschubd en schoongemaakt
- 1 takje bladpeterselie, fijngehakt
- 1 citroen, in plakjes, plus iets extra
- 1 ui, in plakjes en daarna in ringen
- 2 lente-uitjes, in plakjes
- 5 eetlepels droge witte wijn
- zout en peper

Verhit de oven tot 200 °C. Neem een groot stuk bakpapier en bestrijk het met olijfolie.

Leg de rozemarijn en 1 teen knoflook in de buikholte van de vis, bestrooi hem met zout en peper en leg hem op het bakpapier. Snijd de andere teen knoflook in plakjes.

Bestrooi de vis met de peterselie en bedek hem met de plakjes citroen, de uiringen, de lente-uitjes en de plakjes knoflook. Schep er de wijn overheen, verpak de hele vis goed in het bakpapier en vouw de randen dicht.

Leg het pakket op een bakplaat en zet hem 20–25 minuten in de oven. Geef de vis met olijfolie, plakjes citroen en zout.



Perentaart met chocolade

Voor 8 personen

Voorbereiden 20 min.

Klaarmaken 15 min., plus afkoelen

- 1 grote zoete taartbodem, voorgebakken
- 4 rijpe peren
- 2 eetlepels fijne kristalsuiker
- 4 eetlepels Grand Marnier of andere sinaasappellikeur
- 130 g niet te zoete chocolade, in stukjes
- 50 g ongezouten boter
- 100 ml slagroom
- 25 g blanke amandelen, fijngehakt

Verhit de oven tot 160 °C. Verdeel de helft van de suiker over de bodem van een ovenschaal.

Schil en halveer de peren, verwijder het klokhuis en leg ze in de schaal. Overgiet ze met de Grand Marnier en bestrooi ze met de resterende suiker. Zet ze 15 minuten in de oven.

Doe intussen de chocolade en de boter met 1 eetlepel water in een pannetje en smelt ze in 5–8 minuten op laag vuur. Roer, haal de pan van het vuur en laat alles 10 minuten afkoelen.

Haal de peren uit de oven en leg ze in de taartbodem.

Klop de slagroom stijf en spatel hem door het chocolademengsel. Bestrijk er de peren mee, bestrooi alles met de amandelen en zet de taart op tafel.

