



Inhoud

In een oogopslag	12
Inleiding	17
Antipasti, tapas & snacks	24
Brood & hartige taart	63
Soep	103
Salades	139
Pasta, rijst & granen	177
Vis & zeebanket	215
Kip & co	257
Rund, varken & lam	303
Groenten	341
Desserts	371
Register	414

Voor: 4 personen
Bereidingstijd: 20 minuten
Moeilijkheidsgraad: 1

COQUILLES & GARNALEN met veldsla

- 20 grote garnalen, zonder kop
- 5 el extra vierge olijfolie
- 12 grote coquilles (sint-jakobsschelpen), uit de schelp
- 2 knoflooktenen, fijngenhakt
- 200 g veldsla
- 16 cherrytomaten, in kwarten
- zout en zwarte peper uit de molen

Kook de garnalen 2-3 minuten in een middelgrote pan gezouten kokend water, tot ze roze zijn. Giet af en zet ze apart. Verwijder de schalen en darmpjes.

Verhit 2 eetlepels olie in een middelgrote pan op matig vuur en bak de coquilles en knoflook 2-3 minuten, tot de coquilles niet meer glazig zijn.

Verdeel de veldsla over 4 bordjes en leg de garnalen, coquilles en tomaatjes erop.

Breng op smaak met peper en zout en sprenkel de resterende 2 eetlepels olie erover.

Serveer warm.

Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



KNOFLOOKGARNALEN



COQUILLES MET PROSCIUTTO UIT DE OVEN



GEGRILDE COQUILLES MET SAFFRAANBOTER

Voor: 6 personen
Bereidingstijd: 30 minuten,
plus 1 uur stoven
Moeilijkheidsgraad: 2

SICILIAANSE GEVULDE KALFSROLLADE

120 g mager kalfs- of rundergehakt
250 g stevig gekruid varkensworstvlees
1 groot ei, geklutst
60 g pecorino, geraspt
1 el fijngehakte verse peterselie
1 kleine ui, fijngehakt
2 knoflooktenen, fijngehakt
zout en zwarte peper uit de molen
750 g mager rundvlees (kogel, rib of hals of dikke lende), in een dunne lap
250 g Parmaham of andere ham, in plakjes
4 plakjes pancetta, gehakt
3 hardgekookte eieren
120 g provolone, in dunne reepjes
4 el extra vierge olijfolie
120 ml droge rode wijn
1 el tomatenpuree, verdund met 250 ml heet water

Meng het gehakt en worstvlees in een grote kom. Doe het ei, de pecorino, peterselie, ui en knoflook erbij, plus peper en zout naar smaak, en meng alles goed.

Leg de lap rundvlees tussen 2 vellen bakpapier en sla er zachtjes met een vleeshamer op tot het overall ongeveer 5 mm dik is. Pas goed op dat het niet scheurt.

Bedek het vlees met de ham en pancetta. Spreid het gehakmengsel er over uit maar houd rondom een klein randje vrij.

Snijd aan beide kanten een kapje van de eieren en leg ze kop-aan-kont in het midden op het vlees. Vouw nu een lange kant van het vlees voorzichtig over de eieren heen, rol de boel strak op en bind de rollade met regelmatige tussenruimte vast.

Verhit de olie in een grote, vuurvaste kasserol en braad de rollade rondom bruin aan. Giet de wijn erover en wacht tot het vocht verdampt is. Giet de verdunde tomatenpuree erbij, leg een deksel op de pan en braad de rollade in ongeveer 1 uur op laag vuur gaar. Keer hem regelmatig.

Verwijder vlak voor het serveren de touwtjes en leg de rollade op een voorverwarmde schaal. Snijd het vlees aan tafel in ongeveer 2 cm dikke plakken, verdeel ze over de borden en schep er wat van de tomatensaus over.

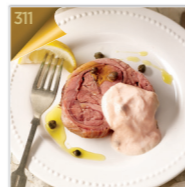
Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



305
SALTIMBOCCA MET
BROCCOLI



308
KALFSROLLETJES MET
PARMEZAAN



311
VITELLO TONNATO

