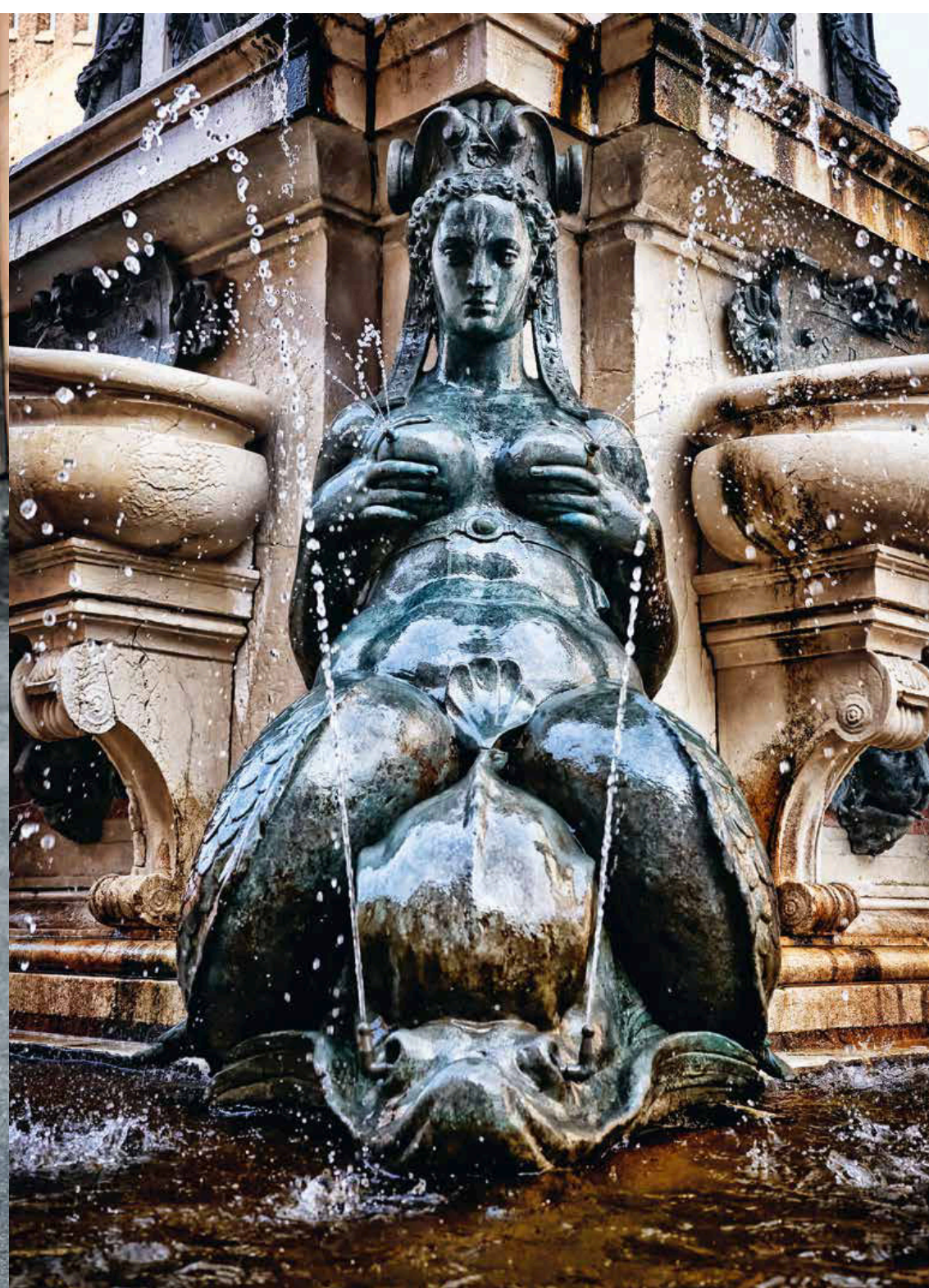


la frase d'amore più vera, l'unica è:

**'HAI
MANGIATO?'**

– *Elsa Morante*

(De enige, meest waarachtige liefdesvraag is: heb je gegeten?)







INHOUD

VOORWOORD 13
KEUKENSPULLEN 20
OVER DE RECEPTUUR 22
INGREDIËNTEN 25

ANTIPASTI E FRITTI 35
PRIMI 65
VERDURE 185
PESCE 215
CARNE 231
PIZZA 259
DOLCI 277
GELATO E GRANITA 311
BIBITE 339
ALTRE RICETTE 356

ADRESSEN 376
LITERATUURLIJST 384
DANKWOORD 386
REGISTER 388

Voorwoord



ETRUSKISCHE PRINSES ‘Een Italiaans boek?’ ‘Maar ze is toch Indisch?’ Zeker, maar voordat ik een paar jaar terug in de keuken van mijn voormoeders dook, had ik er al een heel leven op zitten. Italië heeft daar een grote rol in gespeeld. Ik grap altijd dat ik de reïncarnatie van een Etruskische prinses ben, ik voel me zo thuis in het land. Mijn liefde voor Italië ontstond door mijn vaders liefde voor gebouwen. Als architect nam hij mijn broer en mij mee op vakanties naar de laars. Hij liet ons de dom van de architect Brunelleschi in Florence zien, legde uit hoe bijzonder het was dat iemand begin vijftiende eeuw zo’n enorme diameter wist te overspannen, we dwaalden door het Colosseum en de ruïnes van Ostia Antica – een soort Pompeï nabij Rome. Later kreeg ik op school Latijn en leerden we over de Romeinse cultuur, die oeroude gebouwen kwamen nu echt tot leven. Daarbij sprak mijn leraar klassieke talen ook vloeiend Italiaans, las hij Italiaanse boeken en maakte hij zijn eigen pasta. Die drie dingen maakte ik tot mijn levensdoelen.

OEFENEN IN DE BAR Ik begon aan een studie Italiaanse taal- en letterkunde in Leiden. Na een jaar ben ik gestopt en naar Rome vertrokken als au pair. Die werkwoordvervoegingen kon ik ook wel ‘al bar’ oefenen. Het was tijd om de taal te gaan leven. In de rij voor vis op de markt, met een jengelend kind in een door föhns opgestookt bloedheet zwembad, tijdens nachtelijke klimpartijen over de muren van het Forum Romanum, op feestjes van de Romeinse roeivereniging, tijdens het cornetto in cappuccino dopen, soms met Roberto, dan weer met Alberto. Een paar jaar later heb ik voor een andere studie en een stage bij de Kamer van Koophandel een aantal jaar in Florence gewoond. Daar ontmoette ik mijn ex Lorenzo. Zijn ouders hadden zo’n okergeel landhuis met groene luiken in de heuvels van Fiesole met alles erop en eraan. Cipressen, een zwembad, een olijfbomgaard en een wijnkelder waar de chianti nooit opping. Het leven was één grote eet- en feestpartij. De Filipijnse huiskok Agostino speelde daar een belangrijke rol in, hij kookte de recepten van Lorenzo’s moeder, maar met meer flair. Iedere dag kregen we van ‘Ago’ een vijfgangenlunch in de chique eetzaal vol antiek.

CULINAIR DOGMATISME Ik smulde van het theater rondom eten en ik voelde me thuis tussen de voedselantici, maar ik stoorde me ook wel aan zoveel culinair dogmatisme. Dat knoflook in pasta amatriciana heiligschennis is bijvoorbeeld en spaghetti bolognese een gotspe. Bolognese mag alleen geserveerd worden met tagliatelle, de exacte lintbreedte is vastgelegd bij de Kamer van Koophandel van Bologna. Ook was ik de traditionele gerechten op een gegeven moment beu – wéér ribollita, wéér pappardelle met haas. Restaurantmenu’s leken wel staatsmenu’s. Onge-lofelijk verwend natuurlijk, maar als je ergens langer woont, gaat de roze bril af. Terug in Nederland belandde ik in de restaurantkeuken. Na jaren kookervaring begon ik de Italiaanse keuken te bekijken vanuit het perspectief van de kok die ik inmiddels was geworden. Ik kreeg behoefte aan nieuwe combinaties. Maar als ik bij een moderne Italiaan at, ging het altijd mis. Ze deden de Franse keuken na met coquilles en remsporen van balsamicostroop. Konden ze hun trattoria-eten niet gewoon even opnieuw uitvinden?

OBSESSIE MET TRADITIE Makkelijker gezegd dan gedaan in een land dat zo geobsedeerd is door traditie. Waar komt die obsessie eigenlijk vandaan? Dat vroeg de Italiaanse voedselhistoricus Alberto Grandi zich ook af. Hij had het lef om Italiaanse keukentradities in twijfel te trekken in zijn boek *Denominazione di Origine Inventata* (2020). Niet omdat hij de keuken van zijn land niet waardeert, maar omdat hij als wetenschapper mythen van feiten onderscheidt. Volgens de hoogleraar zijn veel tradities een kwestie van marketing. Daarnaast spelen Italiaanse emigranten een grote rol in het wereldwijde succes van de Italiaanse keuken: Zuid-Italiaanse pizza en pasta werden pas

Tortino di parmigiana

Tarte tatin van aubergine en tomaat

Bereidingstijd: 15 minuten
+ 45 minuten roosteren
+ 30 minuten bakken

INGREDIËNTEN

1½ niet te grote aubergine
(of 1 grote van ca.
475 gram)
500 gram cherrytomaat
50 gram kristalsuiker
75 gram boter
¼ theel. zout
1 theel. chilivlokken
1 eetl. tomatenpuree
50 gram parmezaan
200 gram mozzarella
4 plakjes bladerdeeg,
ontdooid

Melanzane alla parmigiana is aubergine *on steroids* – een van mijn absolute favorieten. Gezouten aubergine wordt gefrituurd en vervolgens in laagjes opgebouwd in een ovenschaal met tomatensaus, Parmezaanse kaas en mozzarella. Umami, vet en gesmolten kaas. Zeg daar maar 'es nee tegen. De vader van mijn vroegere verkering Alessandro (ik had het al over hem op pag. 45) had in zijn dorp in Campanië een groentetuin als een snoepwinkel. Alessandro nam me mee naar zijn geboortedorp waar iedereen mij van top tot teen opnam, waarschijnlijk vond men dat we moesten trouwen, zelf dacht ik daar heel anders over. Ik wilde vooral de parmigiana van zijn moeder eten met de groenten uit zijn vaders tuin. Die was ongeëvenaard lekker, vlezig en zo vol van smaak. Inmiddels zijn er genoeg goede recepten voor melanzane alla parmigiana in omloop, dus bedacht ik als ode aan het origineel een parmigiana tatinnetje. Anders gepresenteerd en leuk als voorgerecht.

Snij de aubergines in ronde plakken van ½ centimeter dik. Bestrooi royaal met zout, leg er een snijplank op en zet daarop iets zwaars, bijvoorbeeld een gietijzeren pan of een grote vijzel. Laat minstens 45 minuten staan. Dep de plakken daarna goed droog.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Halveer de cherrytomaat en bestrooi ze met zout. Leg ze met de snijkant naar boven in een grote ovenschaal of op een bakplaat en rooster ze 45 minuten in de oven. Neem uit de oven en laat enigszins afkoelen.

Smelt voor de karamel de suiker op laag vuur in een pan met dikke bodem. Laat de suiker bubbelen en karamelkleurig worden. Voeg de boter in blokjes toe en laat smelten. Voeg het zout en de chilivlokken toe en roer van het vuur af de tomatenpuree erdoor.

Verdeel de karamel over 4 vormpjes (diameter van 12 tot 13 centimeter). Leg er in een cirkel en dakpansgewijs de aubergineplakken in. Bestrooi elk vormpje met 2 eetlepels geraspte parmezaan.

Snij de mozzarella in plakjes en laat uitlekken op keukenpapier. Verdeel over de vormpjes.

Knijp met je handen het meeste vocht uit de cherrytomaat en leg ze met de snijkant naar beneden in de vormpjes.

Leg in elk vormpje een plak bladerdeeg, stop het aan de zijkanten in. Schuif in de oven en bak nog 30 minuten.

Snij de tatinnetjes eventueel los en stort op bordjes. Rasp er met een fijne rasp royaal parmezaan over en serveer direct.





Mezze maniche con ragù di cipolle

Pasta met uienragù en peterselie-broodkruim

Bereidingstijd: 1 uur

—

INGREDIËNTEN

1 kilo uien
100 gram boter
1 theel. zout
2 eetl. worcestershiresaus
ca. 10 takjes tijm
1 eetl. tomatenpuree
1 eetl. shiro misopasta
(optioneel)
100 ml witte wijn
120 gram casinobrood,
korsten verwijderd
1 bos (20 gram) peterselie
1 eetl. milde olijfolie
300 gram pasta naar keuze
parmezaan, geraspt

Deze geïmproviseerde pasta met een berg uien die op moesten, verscheen eerder al in mijn nieuwsbrief en op Instagram. Journalist Eva Hoeke (grootschrijver, kleine keukenprinses) zag de ingrediëntenlijst, las de beschrijving en dacht: *dit moet ik kunnen*. En of ze het kon. Het werd een daverend succes, ze maakte het keer op keer, de pasta belandde zelfs in haar column voor *Volkskrant Magazine*. Deze pasta is dus een beetje beroemd.

Hij doet mij nog het meest denken aan pasta genovese. 'Issa notta pasta witha da pesto' moeten Napolitaanse obers voortdurend uitleggen aan toeristen. Wat dan wel? Een pasta met een ragù van vlees en zoet gesmoorde uien die ondanks zijn naam niet uit Genua komt maar uit Napels (waarschijnlijk iets met Genuese koks aan het Napolitaanse hof). Pasta genovese is goddelijk, maar deze vegapasta doet er niet voor onder. Zeker als je een eetlepeltje miso toevoegt, krijg je een ontzettend rijke smaak.

Pel de uien, halveer ze en snijd ze in halve ringen. Niet te dik, niet te dun. Verwarm een ruime gietijzeren pan. Voeg de boter toe en laat smelten. Voeg de uiringen toe en bak al omscheppend glazig. Voeg het zout toe en laat nu onder af en toe roeren karamelliseren. Echt af en toe roeren hoor, anders bakken de uien niet lekker aan. Neem hier rustig de tijd voor, minstens 30 minuten.

Voeg als de uien al lekker gebruid zijn de worcestershiresaus toe. Laat weer verder smoren *slas* bakken tot de uien nog donkerder zijn. Ris de blaadjes tijm van de takjes en voeg toe.

Als de uien echt goed donker van kleur zijn (na zeker 45 minuten), voeg dan de misopasta toe als je die gebruikt en blus af met de wijn. Laat de alcohol verdampen en zet het vuur laag.

Maak alvast het broodkruim: vermaal het brood tot kruim in het molentje van de staafmixer. Hak de peterselie heel fijn met een scherp mes, voeg toe aan het broodkruim en draai met de olijfolie alles nog even door tot het kruim groen is. Bak het in een droge koekenpan droog en krokant.

Kook in een andere pan de pasta in goed gezouten water al dente. Schep met een schuimspaan de pasta met aanhangend kookvocht uit de pan en voeg toe aan de uienragù. Roer alles door elkaar. Voeg eventueel nog een scheutje kookvocht toe zodat een mooie saus ontstaat. Bestrooi met peterseliekruim en geef er Parmezaanse kaas bij.

Gnudi olandesi

'Naakte' gnocchi met boerenkool en chorizoboter

Bereiding: 1 uur + 1 uur drogen (optioneel)

INGREDIËNTEN

(voor ca. 28 gnudi)

300 gram boerenkool (nettogewicht, nerf verwijderd), fijngesneden*
2 eetl. extra vergine olijfolie
1 knoflookteen, geplet
250 gram ricotta, uitgelekt
75 gram geraspte parmezaan + extra versgeraspte nootmuskaat
1 ei
45 gram gezeefde bloem + extra
40 gram boter
paar laurierbladeren (lieft vers)
50 gram chorizo of andere pikante droge worst, gepeld

* Je kunt de boerenkool ook vervangen door cavolo nero. Verwijder de middennerf van het blad en hak het fijn.

TIPS

Je kunt ook diepvries-boerenkool gebruiken, neem dan 450 gram. Laat ontdooien en knijp 'm heel goed uit. Liever spinazie? Neem dan 500 gram en het liefst van die 'wilde', die heeft meer smaak en is steviger.

Zie mijn 'how to'-filmpje op YouTube voor het vormen van de gnudi.

Gnudi zijn een Toscaanse variant op gevulde pasta en ook een primo. Gnudi is meervoud van gnudo, dialect voor *nudo*, 'naakt'. Ze zijn de vulling van de ravioli zonder de jas. Aan die vulling wordt een pietsie bloem toegevoegd, gnudi zijn *soave* tot de macht tien – heel delicaat. Omdat ik 'es wat anders wilde dan spinazie, maak ik ze met boerenkool en pittige chorizoboter. Als je aan een pikante Calabrese worst kunt komen is dat natuurlijk ook goed.

Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook. Kook de boerenkool 5 minuten, neem uit het water en laat uitlekken in een vergiet. Bewaar de pan met kookvocht.

Verwarm de olijfolie in een ruime koekenpan en laat de knoflook hierin kleuren. Roerbak de boerenkool met een snuf zout tot het meeste vocht is verdampt. Verwijder de knoflook en laat de boerenkool uitlekken in een theedoek. Laat afkoelen en knijp de boerenkool heel goed uit – als de vulling te nat is, valt hij uit elkaar. Doe de boerenkool in een kom met de ricotta, de geraspte parmezaan, een snuf zout, een snuf nootmuskaat en het ei. Voeg de gezeefde bloem toe en meng.

Strooi bloem in een bord en leg een vel bakpapier op een bakplaat of grote schaal. Neem met een dessertlepel een portie vulling. Maak met behulp een tweede dessertlepel een quenelle: schep de portie over van de ene lepel in de andere lepel totdat je een gladde, ovaalvormige gnudo hebt. Wentel de gnudo door de bloem. Test hem door 'm in wat water te koken. Valt hij uit elkaar, voeg dan nog iets bloem toe aan het deeg. Maak de rest van de gnudi, wentel ze in de bloem en bewaar op de bakplaat. Zet de gnudi koel weg (niet in de koelkast, zie ook pag. 74) en laat drogen. Hoe langer, des te steviger.

Smelt de boter in een ruime koekenpan op laag vuur. Kneus de laurier tussen je handen en voeg toe. Snijd de chorizo heel fijn en bak even tot het vet eruit loopt. Neem van het vuur tot gebruik.

Breng de pan met het boerenkoolwater weer aan de kook. Kook de gnudi tot ze boven komen drijven. Laat intussen de laurierboter weer smelten.

Schep de gnudi met een schuimspaan in de pan met gesmolten boter. Schud de pan zodat de delicate gnudi voorzichtig door de boter worden gewenteld. Verdeel over diepe borden.



Peramisù

Tiramisù met gestoofde koffiepeer

Bereidingstijd: 1 uur
+ 45 minuten + 2 tot 3 uur
opstijven

INGREDIËNTEN

4 kleine stooferen
125 gram suiker + 30 gram
+ 2 eetl. extra
2 eetl. vanille-aroma
3 laurierbladeren (liefst
vers), gekneusd
5 sticks espressopoeder
100 gram amandelmeel
50 gram maizena
1 theel. bakpoeder
60 gram boter, op
kamertemperatuur
4 eieren
250 gram mascarpone, op
kamertemperatuur
cacaopoeder, om te
bestuiven

TIPS

Als er zwangerina's, oude mensen of jonge kinderen mee-eten, kun je de dooiers au bain-marie kloppen en garen en daarna door de mascarpone mengen. Voor de witten verwarm je in een steelpan de suiker je met 2 eetlepels water tot een hete siroop van 120 °C. Klop de witten schuimig en voeg terwijl je klopt de hete siroop toe tot je stijve pieken hebt. Meng de witten door de mascarponecrème.

Je kunt ook gepasteuriseerde eidooiers en eiwitten uit een pak gebruiken.

Meng voor een spannende smaak een paar fijn gemalen kardemomzaadjes door de koffiesiroop.

Omdat ik zo verzot ben op tiramisù, nog een variant op deze onovertroffen toet (zie pag. 307 voor sesamtiramisù). Deze is met peer gestoofd in koffie, vanille en laurier en een glutenvrije amandelcake in plaats van lange vingers. Het zal je misschien verbazen in het land van pizza en pasta, maar je kunt tegenwoordig heel goed glutenvrij eten in Italië. Ieder restaurant heeft glutenvrije opties en traditionele recepten worden erop aangepast (ze kunnen het dus wél!) De smaken zijn nagenoeg hetzelfde, maar dan met de fruitige toevoeging van toffe peer.

Schil de peren met een scherp mes of dunschiller, laat de steel eraan zitten. Verwijder het kroontje aan de onderkant en leg de stooferen in een pan. Voeg 125 gram suiker, het vanille-aroma, de laurierbladeren en het espressopoeder toe en vul aan met water tot de peren net onderstaan, circa 1 liter. Stoof ze op laag vuur afgedekt in circa 1 uur zacht. Neem de peren uit het kookvocht en kook het in tot een dikke koffiesiroop. Neem van het vuur en laat afkoelen.

Maak intussen de cake. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe het amandelmeel in een kom en voeg door een zeef de maizena toe. Voeg het bakpoeder toe en een snuf zout.

Klop in een kom met de mixer de boter en 30 gram suiker lichtgeel. Meng er een voor een 2 eieren door en vervolgens het amandelmengsel. Roer door totdat je geen klontjes meer hebt. Schep het beslag in 4 hittebestendige schaalpjes (met een diameter tussen de 11 en 13 centimeter).

Duw in het midden van het beslag de stooftpeerjes. Bak 20 tot 25 minuten tot de cake begint te kleuren aan de randen. Neem de bakjes uit de oven en laat helemaal afkoelen.

Scheid de resterende eieren. Klop het geel schuimig met 2 eetlepels suiker en meng door de mascarpone. Klopt de witten stijf in een schone kom en meng door het mascarpone-mengsel.

Prik met een satéprikker gaatjes in de amandelcake en giet de koffiesiroop erover. Verdeel de mascarponecrème over de schaalpjes en laat 2 tot 3 uur opstijven in de koelkast. Bestuif voor het serveren met cacaopoeder.

