

**Made at home**

# Made at home

Ruim 150 Italiaanse familierecepten

# Giorgio Locatelli

Met Sheila Keating

Foto's Lisa Linder

Oorspronkelijke titel: *Made at home*  
Verschenen in 2017 bij  
4th Estate  
Een imprint van HarperCollins *Publishers*, Londen  
[www.4thEstate.co.uk](http://www.4thEstate.co.uk)

© 2017 Tekst: Giorgio Locatelli  
© 2017 Fotografie: Lisa Linder  
Ontwerp en vormgeving: BLOK  
[www.blokdesign.co.uk](http://www.blokdesign.co.uk)

Voor de Nederlandstalige uitgave:  
© 2018 Fontaine Uitgevers BV, Hilversum  
[www.fontaineuitgevers.nl](http://www.fontaineuitgevers.nl)

Vertaling en bewerking: Hennie Franssen-Seebregts  
Eindredactie: Madelein ten Broek  
Zetwerk: The Impaginator, Hans Jansens

ISBN 978 90 5956 834 1  
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd of overgedragen in welke vorm of op welke manier ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van mogelijke onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

### **Opmerkingen bij de recepten**

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. Gebruik bij voorkeur genormaliseerde maatlepels die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- De aangegeven oventemperatuur is voor een heteluchtoven. Verhoog de temperatuur als u een conventionele oven gebruikt met 10 procent. Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan uw eigen oven aan.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook online.

# **Voor Plaxy**



2

**De plekken waar ik me  
thuis voel**

7

**Salades en groenten van  
het seizoen**

79

**Eenvoudige soepen**

105

**Panini, crostini, pasteitjes  
en andere snacks**

137

**Pasta, rijst en pizza**

195

**Favoriete vis, schaal- en  
schelpdieren**

223

**Gegrild vlees, gebrad en  
stoofpotten**

271

**Gebak, lekkernijen en ijs**

304

**Register**

312

**Dank**

# De plekken waar ik me thuis voel

Thuis heeft voor mij verschillende betekenissen. Thuis is Noord-Londen waar ik woon met mijn vrouw, Plaxy, en onze ‘volwassen’ kinderen, Jack en Margherita. Zij komen en gaan, maar plunderen de koelkast nog iedere keer als ze bij ons komen. Als Plaxy en ik samen thuis zijn, bestaan onze maaltijden uit eenvoudige visgerechten, groenten en salades. Veel van die lievelingsgerechten zijn in dit boek opgenomen. Maar toen Margherita nog klein was, was het grootste deel van wat we aten gebaseerd op de dingen die zij mocht eten, omdat we kort na haar geboorte ontdekten dat ze allergisch was voor zo’n zeshonderd producten, vooral vis, tomaten en eieren. Dat was de reden dat er jarenlang nooit vis of tomaten in de keuken kwamen, en ingrediënten zoals bijvoorbeeld amandelen werden omwille van haar veiligheid in goed gesloten en geëtiketteerde potten bewaard. We wilden beslist niet dat zij zich anders voelde dan anderen, en vonden altijd weer een manier om iets voor haar te maken dat leek op de gerechten die iedereen at, zelfs als die uit andere ingrediënten bestonden. Wat mij betreft zou dat eigenlijk altijd de kern moeten zijn van thuis koken: gerechten maken die je aanpast en verandert afhankelijk van wat je in de voorraad- en koelkast hebt of aan verse seizoensproducten hebt ingekocht, en voor wie je gaat koken.

Thuis is voor mij ook Corgeno in Lombardije, in Noord-Italië, waar mijn hele familie betrokken was bij La Cinzianella, het restaurant van mijn oom, aan de oever van het Lago Comabbio. Mijn grootmoeder was degene die bij ons thuis kookte, terwijl mijn grootvader konijnen en kippen fokte en de groenten in de moestuin kweekte. Veel van de maaltijden die mijn grootmoeder kookte, maak ik thuis nog steeds voor mijn gezin, en als ik dat doe, voel ik me weer alsof ik in Corgeno ben bij haar en mijn grootvader.



Al naargelang de dag van de week aten we risotto met saffraan, pasta met een zelfgemaakte tomatensaus, vis uit het meer, en eenmaal per week verse garnalen; of stoofpotten, bijvoorbeeld ossobuco of mijn lievelingsgerecht spezzatino, met rundvlees, aardappels en doperwten, afhankelijk van het stuk vlees dat Stefanino, onze dorpslager, voor mijn grootmoeder opzij had gelegd.

Als mijn oudere broer Roberto en ik uit school kwamen stond er vaak soep klaar, gemaakt van de bouillon van mijn grootmoeder, en misschien erna nog een scallopine: een dunne plak varkensvlees, kalfsvlees of kip, gepaneerd met broodkruim uit de grote pot in de keuken en daarna gebakken. Ik vind nog altijd dat soep in huiselijke kring heel belangrijk is. Het is fantastisch comfortfood; het kost niet veel tijd, je kunt een grote pan maken en de soep in porties invriezen voor een volgende keer. Als ik laat thuiskom uit het restaurant, of van een filmdag en de hele dag door allerlei gerechten heb geproefd, heb ik alleen behoefte aan een goede soep om mijn maag tevreden te stellen. Of misschien een eenvoudig pastagerecht.

Ik krijg nooit genoeg van een bord spaghetti met tomatensaus. Ik denk vaak dat het grote voordeel van pasta de vertrouwdheid is, hoewel dit ook zijn grootste vijand is, omdat we allemaal een of twee lievelingsrecepten hebben die we steeds opnieuw maken, terwijl de pasta eigenlijk een weerspiegeling zou moeten zijn van de verschillende seizoenen. Het is een volmaakt gerecht om kinderen het hele jaar door te leren wennen aan ingrediënten met verschillende texturen en smaken.

Mijn grootouders, die de oorlog hebben meegemaakt, raakten nooit meer de angst kwijt dat er een dag zou komen waarop er niets meer te eten was – iets wat Jack en Margherita absoluut niet kunnen begrijpen. Maar in

een Europa waar altijd voldoende te eten is, betaalt men een bepaalde prijs voor die overvloed. Het is beslist tijd om het feit dat ons voedsel te veel zout en te veel suiker bevat aan de orde te stellen, en ook de manier waarop we kant-en-klare producten maken door ze vol te stoppen met hulpstoffen. Dat geldt ook voor de verspilling, en het feit dat het ons niet lukt om de aarde minder te plunderen en te zorgen voor minder uitstoot van gassen. Een belangrijke stap zou zijn dat men weer teruggaat naar de essentie van zelf koken: verse ingrediënten kopen, ze op eenvoudige manier bereiden en ervan genieten met familie en vrienden, en eraan wennen om alles wat je niet hebt opgegeten tot een volgende maaltijd te verwerken – dat zou al een grote stap zijn.

Ook Locanda Locatelli, mijn restaurant, is een thuis voor me. Ik breng er het grootste deel van mijn dagen door met mijn andere familieleden, het team van koks en de zwarte brigade voor in de zaak, van wie velen al jarenlang voor me werken. Je moet zorgen voor de mensen die voor je werken. Al sinds de tijd dat ik op een oude vuilnisbak zat naast de keuken van het restaurant Tour d'Argent in Parijs – waar ik vele lange uren werkte voor een hongerloontje, en aan het eind van de dag wat worstjes at, terwijl er binnen een klein fortuin werd betaald voor de beroemde klassieke Franse gerechten die we voor de gasten klaarmaakten – beloofde ik mezelf plechtig dat als ik mijn eigen restaurant had, ik ervoor zou zorgen dat iedereen goed te eten zou krijgen. Daarom zit iedereen elke dag om halfvijf bij elkaar om samen iets eenvoudigs te eten dat we in de keuken hebben klaargemaakt, omdat dit het moment is om samen te praten, ideeën en nieuwtjes te delen en te luisteren naar ieders levensverhalen, en te weten te komen of iemand behoefte heeft aan hulp of misschien problemen heeft.

Op dezelfde manier met elkaar een maaltijd delen als je thuis doet. De twee favoriete maaltijden zijn de Italiaanse burger op donderdag en de pizza op zaterdag, waarvoor ook degenen die hun dienst beëindigen, of een dag vrij hebben, nog een reden vinden om iets langer te blijven of aan te schuiven. Daarom vindt u ook die recepten in dit boek.

Tegenwoordig hebben Plaxy en ik een tweede huis op de rand van een klif met uitzicht over de zee bij Puglia, een streek die we na vele fantastische zomers aan het water van Sicilië hebben ontdekt en er verliefd op werden. In de winter voelt het soms of je op Mars bent, als de rotsachtige klif onder je in de afgrond lijkt te verdwijnen, maar in de lente en de zomer is het water schitterend blauw en is dat het enige wat je daar ziet.

We zijn in Londen zo verwend met zo veel verschillende ingrediënten en culturele verschillen, die de manier waarop ik over eten denk meer omhoog hebben gestuwd dan de noordelijk Italiaanse smaken waarmee ik ben opgegroeid.

Maar in de zomervakantie wordt alles beperkt tot een paar messen en wat potten en pannen en wat ik elke ochtend zoal vind – meestal heb ik wat geld bij me om met de vissers af te rekenen als ze van hun boten komen, of om op de markt verse plaatselijke groenten aan te schaffen of rijke, romige burrata te kopen. Dus ook Puglia heeft me geïnspireerd tot een aantal recepten in dit boek. De ingrediënten zijn misschien wat simpeler, maar de kwaliteit is buitengewoon, en dat maakt me bijzonder creatief. Ik kijk naar wat ik zoal heb en beslis op dat moment hoe ik het voor mijn gezin en vrienden ga bereiden. Net zoals mijn grootmoeder dat jaren geleden deed in Corgeno.

Ik merk dat ik me  
meer en meer richt op  
groenten, niet alleen  
wat smaak betreft,  
maar ook vanwege  
de schoonheid die  
hun verschillende  
texturen geven aan een  
salade of een gerecht,  
soms al doordat ik  
ze op verschillende  
manieren snijd. Ik  
ben heel enthousiast  
over het idee van een  
vegetarische slager.

# Salades en groenten van het seizoen





# Salade van gebakken bloemkool met ansjovis en chilipeper

Toen ik in het Savoy kookte, beschouwde ik mezelf als de koning van de bloemkool, omdat bloemkoolsoep maken een van mijn taken was. En de bloemkoolschotel die ik maakte, was werkelijk een kunstwerk: heel licht en met een schitterende glans. Maar eigenlijk heb ik bloemkool nooit echt lekker gevonden. In keukens als die van India wordt hij met spannende specerijen gecombineerd, maar in de Europese keukens wordt bloemkool vaak behandeld als de saaie vijand van de gastronomie. In Italië werd wel eens beweerd dat bloemkool iets voor priesters was, omdat hij de behoefte aan seks verminderde. En mijn mening over bloemkool veranderde een paar jaar geleden volledig door een bloemkoolpizza die speciaal voor mij werd gemaakt door het echtpaar Graham en Kate, toen ik jurylid was bij de BBC Radio 4 Food and Farming Awards.

Dit aardige stel, dat nu een restaurant in Bristol heeft, reed rond in een knalgele Defender bestelauto met achterin een houtoven die ze Berta hadden genoemd. Hiermee gingen ze naar feesten waar ze wel zeventig of tachtig pizza's per avond maakten. Dat was toentertijd een revolutionair idee. Ik vroeg ze een pizza margherita voor mij te maken plus een tweede naar eigen keuze.

De margherita kwam en bleek een ongelooflijk lichte versie in Napolitaanse stijl en toen ze met hun bloemkoolpizza met ansjovis aankwamen, dacht ik al bij mezelf: deze twee zijn heel goed. Graham had rauwe bloemkool in dunne plakken gesneden, die hij gebruikte in plaats van kaas. Ik kan nauwelijks beschrijven hoe smeltend zacht de groente was en toch zijn structuur en smaak behield, en de pittige smaak combineerde heel goed met die van de ansjovis, het vleugje chilipeper en de citroenrasp. Het was heerlijk en totaal anders dan wat ik ooit op een pizza had gegeten.

Als iemand u een groente serveert die op een totaal andere wijze is bereid dan de versie die u sinds jaar en dag ergens in uw geheugen hebt weggestopt, is dat absoluut een shock. Ik ging terug naar de keuken van de Locanda en zei meteen tegen de jongens: 'Hebben we hier bloemkool?' Natuurlijk hadden we die niet, omdat ik er niet van hield. Dus ik ben een bloemkool gaan kopen. We speelden met een groot aantal ideeën, en deze manier van





bloemkool bakken in een koekenpan en hem verwerken in een salade met ansjovis, als simpele nabootsing van de bloemkoolpizza, was het gerecht dat we het allerlekkerst vonden. Het is precies de soort snelle en eenvoudige salade die ik thuis maak voor Plaxy en mezelf als we samen zijn, of als voorgerecht als we vrienden te eten krijgen.

Als de bloemkool vrij groot en wat lossier is, kunt u hem gemakkelijk in kleine roosjes van gelijk formaat breken die gelijkmatig gaar zullen worden, zoals ik hier aangeef. Als hij kleiner en compacter is, kunt u het beste het onderste deel van de stronk eraf snijden en inkruisen en de kool in zijn geheel koken. Bij het afkoelen zal de hitte de hele stronk gelijkmatig doordringen. Daarna kunt u hem in plakken snijden. Het is aan u, afhankelijk van het formaat en de stevigheid van de bloemkool.

U kunt de bloemkool ook in de oven roosteren; verdeel de roosjes dan over een bakplaat, besprenkel ze met olie en rooster ze 20 minuten in de tot 180 °C verhitte oven. Schud ze zodra ze goudbruin zijn van de bakplaat af en laat ze afkoelen.

### **Salade van gebakken bloemkool met ansjovis en chilipeper**

**1** Spoel het zout van de ansjovis af en dep de filets droog. Haal uw duim heel rustig langs de ruggengraat van elk visje, u kunt hem er dan gemakkelijk uittrekken en de filets van elkaar loshalen. **2** Blancheer de bloemkool 2 minuten in kokend water met zout. De roosjes moeten knapperig blijven. Laat ze uitlekken. **3** Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de bloemkoolroosjes hierin rondom goudbruin. Schep ze in een grote schaal. **4** Voeg de ansjovisfilets, eieren, olijven, kappertjes, chilipeper en peterselie toe. Sprengel de dressing over de inhoud van de schaal en meng alles heel rustig zodat de eidooiers niet al te veel uiteenvallen. Breng de salade op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

### **Voor 6 personen**

---

**gezouten ansjovis** 6 stuks

**bloemkool** 2 stuks, roosjes losgehaald

---

**olijfolie**

**hardgekookte eieren** 3, fijngehakt

---

**zwarte olijven** 15, pitten verwijderd

**kappertjes op azijn** 1 eetlepel, uitgelekt en afgespoeld

---

**fijngehakte milde rode chilipeper** 1 theelepelt

**fijngesneden peterselie** 1 eetlepel

---

**Giorgio's dressing** 200 ml (zie blz. 19)

---

**zeezout en versgemalen zwarte peper**

---

# Plaxy's salade

Toen ik nog maar net in Londen woonde, was mijn verhemelte nog niet echt gewend aan specerijen. In de streek Lombardije waar ik vandaan kom, voegen we soms een snuffe chilipeper toe aan een pastasaus, maar daar bleef het wel bij. Plaxy leerde me pittiger gerechten te eten, wat in die tijd behoorlijk gedurfd was. Maar hoe vaker je pittig eet, hoe meer je in staat bent ook de afzonderlijke smaken van het eten te blijven proeven en niet door de scherpte te worden afgeleid, en zo leerde ik op dezelfde manier van specerijen te genieten als zij.

Dit gerecht is nu bekend als Plaxy's salade omdat ik hem allereerst voor haar maakte nadat we in Thailand waren geweest en Plaxy hunkerde naar de frisse, zuivere smaken van het eten daar. Ik had wat wortels en appels in huis en maakte deze heel eenvoudige combinatie die tegenwoordig favoriet is bij ons thuis; de jongens in de keuken maken er grote schalen vol van voor de gezamenlijke maaltijd voor de avonddienst.

De combinatie van verse wortel, chilipeper, munt en iets zoets vormt de wezenlijke smaakbasis, en zorgt ervoor dat u de rest naar eigen idee kunt toevoegen, met eventueel verschillende soorten fruit: een peer of een mango. U kunt eventueel ook de amandelen weglaten en misschien wat tomaten en peterselie of koriander toevoegen, die laatste geeft een radijsachtig aroma. We grillen vaak wat kipfilet en serveren hem op de salade voor de lunch, maar het is ook een heerlijke salade voor bij een barbecue. U kunt vanzelfsprekend de hoeveelheid chilipeper vergroten of verkleinen. Als u de voorkeur hebt voor een citrusachtige dressing, voegt u wat meer citroensap toe, of voor een mildere smaak wat extra olijfolie.

Koop liefst verse, biologische wortels, omdat u natuurlijk de intense wortelsmaak wilt behouden van een lekkere wortel die net uit de grond is getrokken en die u nooit kunt vergeten.

Toen ik klein was moest mijn grootvader me vaak tegenhouden om de wortels uit de grond te trekken, om te voorkomen dat ik ze er allemaal uit trok, ze waste en opat, net als Bugs Bunny. Ik was er heel dol op.

Rasp de wortels voorzichtig, om ze niet te kneuzen, zodat ze niet te veel vocht kwijtraken.



### Plaxy's salade

**1** Verhit de oven tot 180 °C. **2** Verdeel de amandelen over een bakplaat en zet deze 7 minuten in de oven; schud de bakplaat af en toe om zodat de amandelen rondom goudbruin worden. Haal de bakplaat uit de oven, laat de amandelen afkoelen en hak ze grof. **3** Rasp de wortels grof in een schaal, of schaf ze voor een mooiere presentatie dun op een mandoline. **4** Snijd de appels doormidden, verwijder het klokhuis en snijd de parten met schil in dunne plakken. Doe de appelplakjes met de geroosterde amandelen en de muntblaadjes bij de wortel. **5** Klop in een kommetje citrussap met chilipasta en olijfolie door elkaar, proef en breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing rustig door de wortelsalade en serveer hem meteen.

### Voor 6 personen

---

**amandelen** 250 g

---

**wortels** 12

---

**groene appels** 3

---

**muntblaadjes** een flinke handvol

---

**limoenen** sap van 2, of 1 limoen  
en 1 citroen

---

**Thaise chilipasta** 2 theelepels of  
naar smaak

---

**extra vergine olijfolie** 5 eetlepels  
**zeezout en versgemalen zwarte  
peper**

---

# Sperziebonensalade met geroosterde rode ui

Men vraagt me vaak hoe het mogelijk is om zo veel smaak te geven aan een gerecht dat eigenlijk vooral bestaat uit sperziebonen en uien in een sjalottendressing. Dit is echt een voorbeeld van een heerlijke, maar simpele salade waarbij het vooral draait om de kwaliteit van de ingrediënten en de manier waarop hij wordt gemaakt.

Als een sperzieboon op een volmaakte manier is gekookt, zal hij gemakkelijk openbarsten als u uw duim al knijpend langs de naad haalt. Ik haal vaak met een mes de helft van de bonen langs de naad open, zodat ze de dressing samen met de reepjes sjalot, amandelen en parmezaan opnemen op een manier die niet lukt met alleen gesloten bonen. Het contrast van open en gesloten bonen zorgt voor een iets ander mondgevoel en maakt de salade spannender.

Het echte geheim is echter de krachtige, contrasterende zoete smaak van de rode uien, die ontstaat door ze heel, heel langzaam nog in de schil te roosteren, maar de smaak wordt ook bepaald door gebruik te maken van zoete, sappige verse uien. Dat is duidelijk vast te stellen als u ze koopt: ze mogen er niet droog uitzien, en ze moeten zwaar aanvoelen. Wij gebruikten de cipolle di Tropea, bijzondere uien uit Calabrië met een eigen Beschermd Geografische Aanduiding, die befaamd zijn om hun zoete smaak waardoor je ze heel goed vrijwel rauw kunt eten. Tropea ligt aan de kust en kijkt uit op de vulkaan Stromboli. De lekkerste uien groeien ten zuiden van de stad, het dichtst bij de zee, waar de bodem rijk is aan zanderige grond die er al meer dan 2000 jaar komt aanwaaien vanaf de tijd dat de Feniciërs de uien in Calabrië brachten. U kunt natuurlijk ook een ander ras kiezen – de Franse roze Roscoff-uien zijn ook erg lekker – maar als u geen echt verse rode uien kunt vinden, kunt u ze beter weglaten: kies in dat geval heerlijk zoete, sappige witte uien.

Als u de uien heel rustig op deze manier hebt geroosterd, kunnen ze voor allerlei andere gerechten gebruikt worden. Ze zijn dan bijvoorbeeld erg lekker in combinatie met geroosterde groenten, in het bijzonder aubergines, of tot puree geprakt op geroosterd brood.



Het is heel belangrijk dat u de geraspte parmezaan pas op het allerlaatste moment voor het serveren toevoegt, om te voorkomen dat de kaas door de dressing wordt opgenomen.

Ik maakte deze salade ook eens voor een vriend die veganist is, en stampte in plaats van de parmezaan een handvol pijnboompitten fijn met wat extra vergine olijfolie en sprenkelde dit tot slot over de salade.

### **Sperziebonensalade met geroosterde rode ui**

**1** Verhit de oven tot 180 °C. **2** Verdeel de amandelen over een bakplaat en zet deze 7 minuten in de oven; schud de bakplaat af en toe om zodat de amandelen rondom goudbruin worden. Haal de bakplaat uit de oven, laat de amandelen afkoelen en hak ze grof. **3** Bestrooi om de rode uien te roosteren een bakplaat met het zeezout en leg de hele uien erop, nog in de schil. Dek de bakplaat af met aluminiumfolie en zet hem 2 uur in de hete oven. De uien zijn klaar als ze vrij zacht aanvoelen, maar wel wat weerstand bieden. Haal ze uit de oven. Verwijder zodra u de uien kunt vasthouden de schil en snijd elke ui doormidden. Doe ze in een kom. **4** Roer de azijn, olie en een snuf zeezout door elkaar. Giet de vinaigrette over de uien, meng alles en laat helemaal koud worden.

**5** Blancheer de sperziebonen in kokend water met zout, reken afhankelijk van de dikte circa 4 minuten tot ze net beetbaar zijn: u moet de helften heel gemakkelijk van elkaar kunnen lostrekken. Giet ze af en koel ze onder stromende koud water zodat ze heldergroen blijven. **6** Ik gebruik de buitenste laag van de uien graag als garnering. Als u dit ook wilt doen, haalt u van elke halve ui twee rokken af. Laat ze heel en leg ze opzij. Hak de rest van de uien fijn en meng ze door de sperziebonen, voeg de sjalottendressing, Giorgio's dressing en zout en peper naar smaak toe en schep alles losjes door elkaar. **7** Schik de uienrokken als een kroon langs de rand van een grote, platte schaal. Voeg de parmezaan aan het bonenmengsel toe en schep alles weer rustig door elkaar. Schep de salade als een berg in de uienkrans. Bestrooi de salade met de amandelen en schaf er nog wat parmezaan overheen.

### **Voor 6 personen**

#### **Voor de uien:**

**grof zeezout** 100 g, plus een extra snuf

**rode uien** 4 grote

**rodewijnazijn** 2 eetlepels

**extra vergine olijfolie** 2 eetlepels

#### **Voor de bonen:**

**amandelen** 120 g, fijngehakt

**fijne sperziebonen** 700 g

**sjalottdressing** 3 eetlepels  
(zie blz. 20)

**Giorgio's dressing** 100 ml  
(zie blz. 19)

**Parmezaanse kaas** 200 g,  
geraspt, plus iets extra om te schaven



# Dressings

Ik ben altijd geschokt door het aantal flessen met dressings en sauzen die in de supermarkten te vinden zijn, terwijl het zo gemakkelijk is, en ook beter voor u, om dressing zelf te maken.

Waarom zou u niet investeren in een aantal kleine knijpflesjes die u in de koelkastdeur kunt zetten, gevuld met wat smakelijke dressings, die u zo kunt pakken als u iets nodig hebt dat veel smaak heeft, om toe te voegen aan een salade, wat groenten, of een stuk vis of vlees. Rasp wat wortels, voeg een scheutje ansjovisdressing uit de koelkast toe en u hebt een heerlijk voorgerecht. Het voordeel van deze knijpflesjes in tegenstelling tot een pot is dat de inhoud niet in aanraking hoeft te komen met ander keukengerei, zoals bijvoorbeeld lepels die al in een andere saus zijn gestoken, zodat de dressings zuiver blijven. Ze worden allemaal gemaakt met olie en azijn, en blijven dus een maand lang goed, behalve als u een zoon hebt zoals onze Jack, in dat geval staan ze er maar een paar dagen.



# Giorgio's dressing

Dit is mijn gewone dressing. Ik houd van een frisse, fruitige, grassige, volle olie, en daarom begonnen we zo'n jaar of tien geleden te experimenteren met het maken van onze eigen olie, samen met Antonio Alfano, de eigenaar van het kleine bedrijf Tenimenti Montoni, om in ons restaurant te gebruiken en ook te verkopen. Hoog in de bergen van Cammarata, dicht bij Enna, ligt een perceel grond waar nocellara- en biancolilla-olijven groeien. Wij hebben er nog drieduizend olijfbomen bij gepland boven op de berg, die nu volop olijven leveren. De olie die ze ervan produceren is ongefilterd, groengeel van kleur en vol van de smaken van tomaten, artisjokken en gemaaid gras. We hebben in de Locanda flessen van elke oogst in de keuken staan, en als in de herfst de nieuwe oogst aankomt, is dat steeds weer spannend omdat er afhankelijk van het seizoen altijd subtiele verschillen zijn. Een keer was er opeens een flinke storm vanuit zee die veel schade heeft aangericht aan de bomen, maar het lukte ons toch een mooie olie te maken. Het is zo fantastisch en een voorrecht om elke fles te mogen openen en te merken dat de olie weer alle rijke karakteristieken heeft van een typische Siciliaanse olie, maar hij is ook heel eigen, met alle bijzondere kenmerken van het stuk grond dat we zo goed kennen. Dit is de salade die we thuis altijd maken, omdat

**1** Doe het zout in een kom. **2** Voeg de rode- en wittewijnazijn toe en geef ze een minuut de tijd om het zout op te nemen. **3** Klop de olijfolie en 2 eetlepels water door de azijn tot er een emulsie ontstaat. U kunt de vinaigrette nu in een schoon knijpflesje gieten en hem een maand in de koelkast bewaren. Hij zal zich splitsen, dus schud het flesje goed voor gebruik.

## Voor circa 375 ml

---

**zeezout** ½ theelepel

---

**rodewijnazijn** 3 eetlepels

---

**wittewijnazijn** 2 eetlepels

---

**extra vergine olijfolie** 300 ml,  
lieft een fruitige olie uit Zuid-Italië

## Sjalotdressing

We gebruiken deze dressing voor salades, zeker als deze rode ui bevatten, soms alleen deze en soms in combinatie met Giorgio's dressing van de vorige bladzijde.

**1** Doe de sjalot in een kom met wat zout en peper en voeg de rodewijnazijn toe. **2** Laat het mengsel 12 uur in de koelkast marineren, giet het door een fijne zeef en gooi de azijn weg. Leg de sjalot in een gesteriliseerde inmaakpot en voeg de olijfolie toe. U kunt de dressing in de koelkast maximaal een maand bewaren.

## Ansjovisdressing

Gebruik de kleine kom van een keukenmachine (500 ml). Mix alle ingrediënten tot een gebonden dressing en bewaar hem in een knijpflesje maximaal een maand in de koelkast.

## Zongedroogde-tomatendressing

Gebruik de kleine kom van een keukenmachine (500 ml). Mix alle ingrediënten tot een gebonden dressing en bewaar hem in een knijpflesje maximaal een maand in de koelkast.

## Zwarte-olijvendressing

Gebruik de kleine kom van een keukenmachine (500 ml). Mix alle ingrediënten tot een gebonden dressing en bewaar hem in een knijpflesje maximaal een maand in de koelkast.

### Voor 150 ml

---

lange banaansjalotten 2, of 4  
kleine ronde, fijngesneden

---

zeezout en versgemalen zwarte  
peper

---

rodewijnazijn 75 ml

---

extra vergine olijfolie 150 ml

---

### Voor 200 ml

---

ansjovisfilets op olie 14

---

extra vergine olijfolie 120 ml

---

wittewijnazijn 3 eetlepels

---

knoflook ½ teen

---

gedroogde chilipeper een snufje  
(naar keuze)

---

### Voor 200 ml

---

zongedroogde tomaten 8 halve

---

extra vergine olijfolie 100 ml

---

wittewijnazijn 2 eetlepels

---

basilicumblaadjes 10

---

gedroogde oregano een snuf

---

### Voor 200 ml

---

zwarte-olijventapenade

---

2 eetlepels

---

ansjovisfilets op olie 3

---

knoflook ¼ teen

---

extra vergine olijfolie 80 ml

---

wittewijnazijn 1 eetlepel

---

# Salade van uien en snijbiet met tuinbonenpuree

Margherita bijna elk ingrediënt hiervan kan eten, behalve snijboon en chilipeper – hoewel het heel jammer is dat ze daar niet ook van kan genieten. Het is vooral het contrast tussen de zoete puree, het lichte bittertje van de snijbiet, de zoetzure smaak van de uien en de chilipeper die maken dat de salade zo heerlijk is. De chilipeper geeft de salade een oppepper en maakt hem levendig; de smaak ervan moet duidelijk merkbaar zijn, dus u kunt als u wilt de hoeveelheid milde chilipeper iets vergroten, of een iets pittigere peper kiezen.

Als de snijbiet in het nieuwe seizoen net op de markt is, vervang ik hem graag door catalogna, een van de leden van de grote cichoreifamilie, die lijkt op de Romeinse puntarelle. Puntarelleblad heeft aan de binnenkant lichte strepen, terwijl catalogna wit tot lichtgroene stelen heeft met donkerder groene bladeren die enigszins lijken op die van molsla. Catalogna groeit in Zuid-Italië volop in het wild. Als u uw groenten op de markt koopt, zal de marktkoopman u in het seizoen een bos cadeau doen, net zoals ze u de rest van het jaar een bos kruiden cadeau geven. Catalogna wordt op vele manieren bereid, vaak geroerbakt met chilipeper en knoflook, of met ricotta. U kunt ook de blanke versie kiezen, het Brussels lof, en de bladeren in lange repen snijden. Brussels lof zorgt ook voor een bittertje, maar de vorm en de textuur zijn totaal anders.

Deze salade kan heel goed gemaakt worden met verse of diepvriesbonen (ik ben altijd voorzichtig met bonen uit blik omdat die vaak ongewenste ‘hulpstoffen’ bevatten, gebruik ik liever gedroogde bonen). Jazeker, verse bonen hebben een fantastische smaak en een levendige kleur, maar gedroogde exemplaren, die geweekt en gekookt zijn, hebben een natuurlijke viscositeit die er mede voor zorgt dat de puree de hummusachtige consistentie krijgt waar u vaak naar streeft. Gedroogde bonen zijn echt een geschenk aan de mensheid: u kunt ze in een voorraadkast bewaren, of ze invriezen, u kunt ze laten weken, en als u nog aarzelt of u ze gaat gebruiken kunt u de geweekte bonen nog 24 uur bewaren. En als u meer hebt gekookt dan u nodig hebt, kunt u ze zelfs laten afkoelen en in de koelkast in

een trommel of doos bewaren om ze door een salade te mengen.

Als er wilde venkel op de markt is, Finocchio selvatico, afkomstig van Sicilië, gebruik ik die liever dan venkelzaad. Of gebruik het groen van de stelen van een venkelknol, hak het heel fijn en voeg het meteen toe.

Ik serveer deze salade graag met dikke sneden geroosterd brood zodat u er een flinke portie op kunt scheppen met daarop wat snijbiet of witlof en ui om volop te genieten van zoet, zuur en bitter – en een vleugje scherpte.

Een ei is, samen met iets spannends dat u in de koelkast

### Salade van uien en snijbiet met tuinbonenpuree

**1** Laat de tuinbonen een nacht in koud water weken. **2** Snijd als u de bonen gaat koken een van de uien fijn en verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan. Voeg de gesneden ui toe met eventueel het venkelzaad, de wilde venkel of het venkelgroen en laat zachtjes smoren tot de ui zacht en glazig is. **3** Giet de tuinbonen af, doe ze in de pan en overgiet ze met vers koud water. Breng alles aan de kook en laat de tuinbonen op laag vuur in circa 1 uur gaarkoken. Doe de bonen in een blender met eventueel overgebleven kookwater (het meeste water zal zijn opgenomen) en pureer alles glad, voeg geleidelijk nog 2 eetlepels olijfolie toe tot het een zachte puree is met de textuur van hummus.

**4** Snijd de rest van de uien fijn. Verhit in een andere pan 2 eetlepels olijfolie, doe de ui erin en laat zachtjes smoren. Voeg als de ui zacht en glazig is de wittewijnazijn, kappertjes en suiker toe. Neem de pan van het vuur, zet het deksel erop en laat de inhoud afkoelen. **5** Snijd de stelen van de snijbiet af en blancheer ze 3 minuten in kokend water met zout, voeg de bladeren toe en blancheer alles nog 2 minuten tot de stelen gaar zijn. Neem de pan van het vuur en laat de groente uitlekken. **6** Verhit de rest van de olie in een grote sauteerpan, voeg knoflook en chilipeper toe en laat ze een minuut zachtjes smoren. Doe de snijbiet of repen lof erbij en schep ze rustig om zodat ze de smaken van knoflook en chilipeper opzuigen; laat ze niet kleuren. Breng op smaak met zout en peper en neem de pan van het vuur. **7** Spreid de tuinbonenpuree uit over de bodem van een grote platte schaal en verdeel de snijbiet of het witlof en de uien er in lagen bovenop. Besprenkel het gerecht met nog wat olijfolie en maal er zwarte peper overheen.

### Voor 6 personen

**gedroogde tuinbonen** 500 g

**witte uien** 4 middelgrote

**olijfolie** 150 ml

**venkelzaad** 1 theelepel (of 50 g wilde venkel of venkelgroen, fijngehakt)

**wittewijnazijn** 50 ml

**kappertjes op azijn** 2 eetlepels, uitgelekt en afgespoeld

**suiker** 1 theelepel

**snijbiet of puntarelle (of witlof)** 2 struiken

**knoflook** 1 teen, fijngesneden

**milde rode chilipeper** 1, fijngehakt

**extra vergine olijfolie**, om te besprenkelen

**zeezout en versgemalen**

**zwarte peper**



# Snijbiet met boter, parmezaan en gebakken eieren

hebt, echt een gezonde maaltijd. Als ik alleen thuis ben, eet ik graag gebakken ei. Een ei heeft iets heel troostvols, zachtjes gegaard in een koekenpan met antiaanbaklaag met een beetje gezouten boter, zodat u de smaak van het ei echt goed proeft – ik ben geen liefhebber van te knapperig gebakken eieren met een krokant randje.

Sinds kort heb ik een voorliefde voor het ontbijt dat onze chocoladeleverancier Willie Harcourt-Cooze voor me maakte: gebakken ei met geprakte avocado op geroosterd brood, met een beetje chilipeper, zout en wat pure chocolade erover geschaafd. Het is mijn favoriete gerecht geworden. En op een bepaalde manier zorgt dit simpele gerecht van gebakken ei, snijbiet en parmezaan voor hetzelfde troostrijke gevoel.

Ik geloof dat het een heel geschikt gerecht is voor kinderen die niet dol op groenten zijn, omdat snijbiet niet bepaald veel smaak heeft. Hij heeft een enigszins zoete smaak die een goed tegenwicht levert voor het bittertje dat andere bladgroenten kunnen hebben, en de umami van de parmezaan zorgt er echt voor dat de verschillende onderdelen bij elkaar komen, wat de combinatie zo heerlijk maakt – maar als u geen snijbiet kunt vinden, kunt u ook verse of diepvriesspinazie gebruiken.

100 gram parmezaan is heerlijk, maar 125 gram is nog beter. En als u een rijpe parmezaan hebt van 24 tot 36 maanden, die nog voller van smaak is, is dat helemaal geweldig.