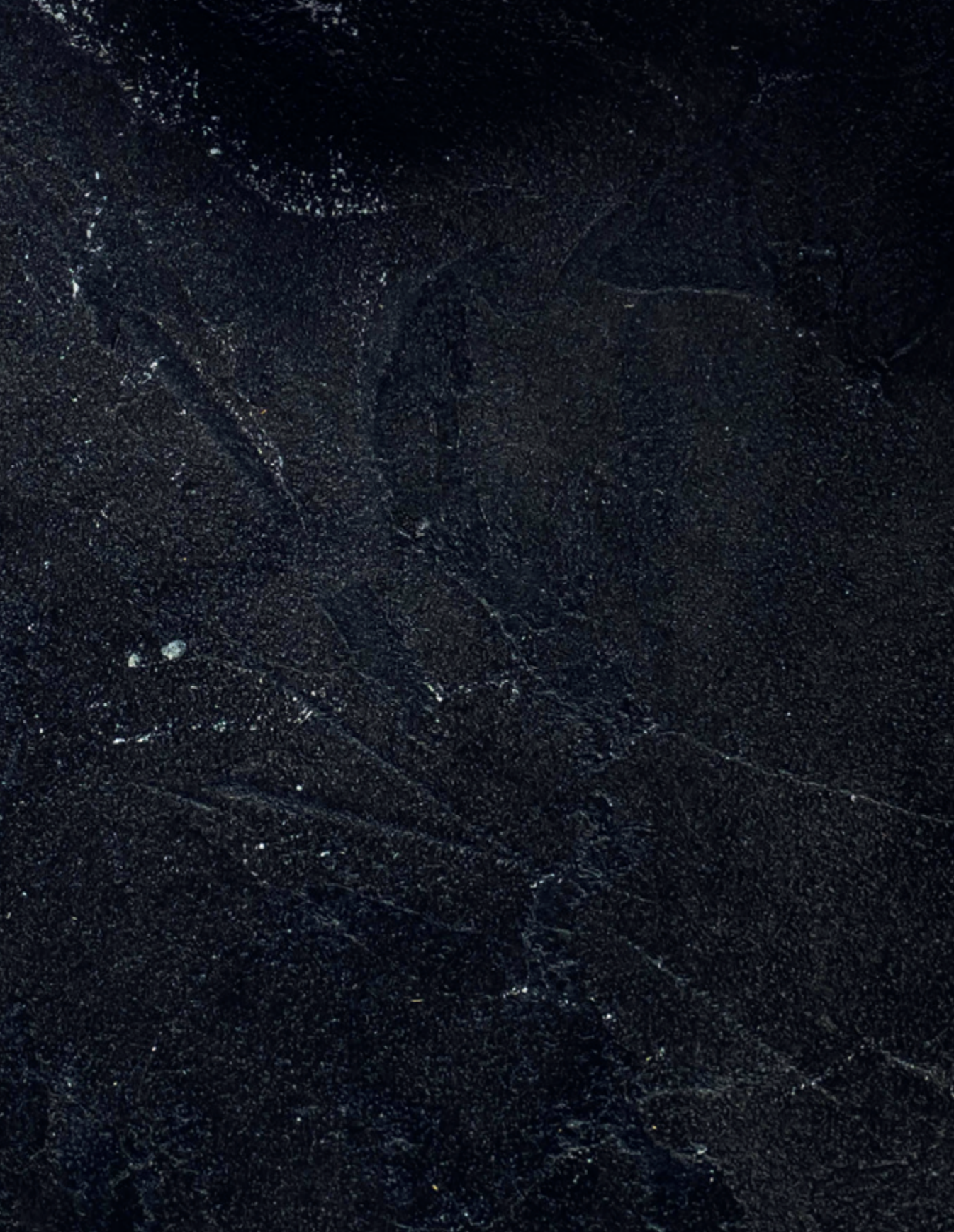




Vijftig tinten amore

Een zinderend Italiaans kook- en verhalenboek

Lannoo



Na het succes van *Vijftig tinten balletjes* roeren Stefaan Daeninck, Bart Van Leuven en Debbie Brackez opnieuw wellustig in de potten, en dat in het zonovergoten Italië.

Chef-kok Stefaan Daeninck verwent je in *Vijftig tinten amore* met vijftig van de lekkerste Italiaanse gerechten. Klassiekers zoals risotto, carpaccio en saltimbocca geeft hij een eigen en hedendaagse twist, precies zoals je dat van hem en zijn Culinair Atelier kunt verwachten.

Fotograaf Bart Van Leuven laat je opnieuw begerig watertanden bij het zien van zijn prachtige foto's. De liefde van de chef, de verse ingrediënten en de bekoorlijkheid van de gerechten spatten van het papier.

Schrijfster Debbie Brackez ten slotte vertelt met Stefaans recepten en Barts foto's als leidraad het intrigerende verhaal van een even opwindende als romantische roadtrip door het land van de liefde.

De samenwerking tussen Stefaan, Bart en Debbie maakt van dit boek opnieuw niet zomaar een kookboek of een verhalenboek, maar een prikkelend totaalconcept dat nu al naar nóg meer smaakt.

That's amore.

INHOUD

Voorspel: de verboden vrucht	8	VENETIAANSE VERLEIDING	
		Coquilles met amandel en knoflook	53
		Gnocchi, radicchio en salsiccia	57
		Pasta e fagili met strozzapreti, bonen en worst	60
		Tiramisu	64
		Bellini	65
		Carpaccio di cipriani	68
LEKKER IN LOMBARDIJE		FRIVOOL FIRENZE	
Grissini	12	Panzanella	73
Ossobuco	16	Zuppa inglese	75
Saffraanrisotto met rivierkreeft	20	Crostini toscani – fegatini	77
Escalope Milanese met polenta	23	Gamberi salsa verde	78
Ravioli gorgonzola cremoso met peer, witlof en walnoot	26	Bistecca fiorentina	83
Americano	28	Sorbetto sgroppino	84
Minestrone	31		
BEKORING IN BOLOGNA		PASSIE IN PUGLIA	
Spaghetti al ragù	34	Panzarotti	86
Medaglione funghi porcini met kruidenolie	38	Orechiette, cime sardines	91
Pinsa	40	Spritz liquore de alloro	93
Aardbeien met balsamico	44	Patate e cozze	95
Gelato amarena	45	Pasticcioti met caffè leccese	97
Passion di Modena	49		

SENSUEEL SICILIË

Granita di mandorle	101
Megalione, venkel, sinaasappel en salsiccia	103
Pasta alla norma	105
Arancine	108
Tonijn met citroen en kappers	111
Cannoli	115

KOM, KOM, CAMPAGNA

Frittata	119
Ravioli gigante aubergine	121
Fusillone met peperoncini	124
Spaghetti vongole	127
Limoncello spritz	129
Zuppà di farro	131
Rigatoni alla puttanesca	133

ROMEINSE ROMANTIEK

Ravioli met rauwe ham	136
Tortelloni met burrata en tomaat	137
Kabeljauw fritto alla romana	141
Bigoli Carbonara	143
Pompoenravioli	145
Salade verde met mozzarella di buffalo	147
Artisjok	151
Maritozzi	153
L'ultima parola	155
Naspel: Venus was haar naam	156

VOORSPEL

DE VERBODEN VRUCHT

Het was onbehaaglijk warm in het kleine Italiaanse restaurantje en het subtiele aroma van gesmolten kaas, warme tomaten en typische Italiaanse kruiden werd gesmoord door een allesoverheersende geur van aangebrand pizzadeeg.

‘Kun je het je al voorstellen?’ vroeg ze, haar stem zacht en zoet, haar ogen dromerig. ‘Dit, maar dan in het echte Italië.’

Hij glimlachte gereserveerd. ‘Dit’ was in niets te vergelijken met de ervaring van een restaurant in Italië. Hoe kon ze zo iets ook maar denken?

Maar inderdaad, hun roadtrip naar Italië kwam nu wel erg dichtbij. Het was nog maar een kwestie van dagen en van het treffen van allerlaatste voorbereidingen. Hij keek er heel erg naar uit om met de camper het land van de liefde te verkennen, te genieten van de échte Italiaanse keuken en wonderbaarlijke stukjes natuur te ontdekken. En toch zat hem iets dwars...

Een serveerster laveerde tussen de tafeltjes door hun richting uit. Die tafeltjes waren stuk voor stuk gedekt met rood-wit geblokte lakentjes en ook dat bezorgde hem een steek in zijn hart. Nep-Italiaanser kon niet. Hij kon maar niet begrijpen waarom ze precies voor dit restaurant had gekozen als laatste uitje voordat ze op roadtrip zouden vertrekken.

‘Keuze gemaakt?’ vroeg de serveerster kortaf en zonder een spoor van een glimlach op haar bolle gezicht.

Hij keek op, ietwat van zijn stuk gebracht, bestelde een klassieke pizza margherita (daar konden ze zelfs hier maar weinig verkeerd mee doen, hoopte hij) en keek zijn vriendin vragend aan. ‘Pizza tropical voor mij, graag.’ De serveerster knikte en verdween.

Hij slikte moeizaam. ‘Je weet toch dat echte Italianen nóóit ananas op pizza doen?’ vroeg hij haar. Zijn stem klonk scherp. Ze haalde ongeïnteresseerd haar schouders op. ‘Ik dacht dat ik vanavond wel een soort van afrodisiacum kon gebruiken.’

Een sneer die niet mis was.

Even later zag hij hoe ze met gretige, schrokkerige happen een punt pizza tropical verorberde als was het een hotdog uit een kraampje. Sliertjes kaas bleven slordig aan haar kin plakken. Ze deed geen enkele moeite om ze weg te vegen.

Het hele schouwspel, deze hele omgeving, maakte hem intens verdrietig en opstandig. Hij moest hier weg.

Een halfuurtje later sloeg hij de deur van zijn appartement met een harde knal achter zich dicht en hij liep binnensmonds vloekend door de smalle gang naar zijn kleine maar gezellige keuken. Kleurrijke reisbrochures lagen in een slordige stapel op de eettafel, maar hij besteedde er geen aandacht aan. De idyllische stranden, de uit de kluiten gewassen olijfbomen, de romantische parken... het kon hem op dit moment allemaal gestolen worden.

Hij kneep zijn ogen dicht en masseerde zijn voorhoofd met zijn vingertoppen. Het bracht niet de minste verlichting. Met een diepe zucht liep hij de keuken uit, een kookwekker in de vorm van een bloedrode tomaat in zijn rechterhand geklemd. Zij had hem die ooit als cadeautje gegeven omdat ze zo gek was op de tomatensaus die hij heel vaak voor haar maakte. Nu vroeg hij zich af of dat eigenlijk wel een compliment was geweest.

In de woonkamer liet hij zich op de sofa onderuitzakken, legde zijn hoofd tegen de rugleuning en probeerde zich op zijn ademhaling te concentreren. Die was gejaagd en onregelmatig. Onbewust knarsetandde hij. Hij stelde de kookwekker in op tien minuten. Zoveel tijd gaf hij zichzelf om al zijn vragen en bedenkingen over de situatie te ventileren.

Hoe kon hij met deze vrouw naar Italië gaan? Hoe had hij kunnen denken dat zij de ideale persoon was om mee te nemen op roadtrip? Waarom beseftte hij nu pas dat dat toch geen goed idee was?

Na vijf minuten was hij er al klaar mee, maar hij probeerde het gevoel van kwaadheid en onmacht te omarmen en bij zich te houden. Elke halve minuut keek hij naar de kookwekker. Zijn ademhaling werd met iedere verstreken seconde rustiger.

Was hij blind geweest voor haar gebreken? Of had zij hem misleid?

Er verstreken weer dertig seconden.

Maar hoe moet het nu verder? Met ons? En de reis! Hoe moet het met onze roadtrip? Ik heb er zo lang over gefantaseerd, alles zo zorgvuldig gepland. Ik weet niet...

Toen de rode tomaat met een schel gerinkel het einde van zijn tien minuten durende innerlijke monoloog aankondigde, was het gebonk in zijn hoofd zo goed als verdwenen en ademde hij weer volkomen rustig en oppervlakkig.

Hij voelde hoe er een glimlach op zijn gezicht kwam toen hij voor het eerst in zijn leven een impulsieve beslissing nam.

Italië? Ik ga lekker alleen!

GRUZELEMENTEN VAN GRISSINI

Zijn beide handen lagen op het stuur en zijn voet rustte losjes op het gaspedaal. De deinende bewegingen van de wielen en het monotone geluid van de oude motor klonken vertrouwd na twee dagen van uren aan één stuk rijden. Hij had onderweg regelmatig gepauzeerd, genoten van de Franse dorpjes die hij had doorkruist en zich hier en daar tegoed gedaan aan het lekkers dat het land van wijn, kaas en stokbrood te bieden had, maar nu hij Italië eindelijk binnenreed, maakte zijn hart een opgewonden sprongetje.

Het was nog vroeg in de ochtend. Hij draaide het raampje open – het bood eerst piepend en krakend weerstand – en ademde de frisse berglucht in. Zijn bloed ging trager stromen en hij merkte hoe een gevoel van tevredenheid zich in zijn lijf nestelde.

Laura Pausini bezong de eenzaamheid terwijl hij de logge camper in een gezapig tempo langs diepe ravijnen en door haarspeldbochten stuurde. Zijn eigen verloren liefde was zelden helemaal uit zijn gedachten, maar tot nu toe was hij erin geslaagd om dat vage gevoel van gemis niet de overhand te laten nemen.

In gedachten verzonken viste hij een *grissino* met kruiden uit het mandje op de passagiersstoel – hij had grissini gekocht zodra hij Lombardije was binnengereden. Een krakend geluid weerklonk door de camper toen de harde broodstengel bezweek onder de druk van zijn tanden.

Op exact hetzelfde moment zag hij *haar*. Als een visioen, uit het niets opdoemend.

Geschrokken duwde hij het rempedaal helemaal in. De aftandse camper kwam gierend tot stilstand, net op tijd. Het mandje met grissini schoof van de passagierszetel af en belandde ondersteboven op de vloermat.

De jonge vrouw stond onbeweeglijk in het midden van de bergpas. Haar koperblonde haar hing golvend over haar schouders en reikte bijna tot haar knieën. Een gewaad van doorschijnende witte stof viel sierlijk langs haar lichaam en liet niets aan de verbeelding over. Haar borsten priemden recht vooruit, bedelend om aandacht, haar heupen waren rond en gespierd. Ze had wel uit steen gehouwen kunnen zijn.

Een verzengende hitte vertroebelde zijn brein terwijl hij uit de camper stapte en naar haar toe liep. Hij slaagde er niet in om iets te zeggen en bleef haar domweg aanstaren.

Met een mysterieuze glimlach stapte ze ten slotte in, oogverblindend en allemachtig verrukkelijk.

En nu zat ze naast hem, met gesloten ogen, achteroverleunend, haar naakte voeten tegen het handschoenenkastje. De huid van haar eindeloze benen was bleek en haast vloeibaar. Hij kon niet de minste onvolmaaktheid in de textuur ervan ontdekken.

De gebroken grissini-stengels op de vloermat vormden het onmiskenbare bewijs van wat er was gebeurd. Er plakten wat kruimels aan de zolen van haar perfect gevormde voeten.

En toch kon hij nauwelijks geloven dat ze echt naast hem zat.

GRISSINI

10 À 12 DEEGSTENGELS

- 250 g speltbloem
- 8 g bakpoeder of droge gist
- 6 g kruiden (oregano, salie, tijm, rozemarijn), gedroogd en fijngemalen
- 6 g zeezout
- 100 g lauw water
- 30 g olijfolie

Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de droge ingrediënten in een mengkom. Maak in het midden een kuiltje en voeg het water en de olijfolie toe. Kneed tot een mooie, egale en elastische deegbol. Dek af met een keukenhanddoek en laat minimaal een uur rusten.

Verdeel het deeg in gelijke stukjes en rol het met de hand in lange, ongelijke stengels.

Leg de deegstengels op de bakplaat en bak ze in een 10-tal minuten krokant.



HET KALF VERDRONKEN

Het Milanese restaurant waar ze hem die eerste avond mee naartoe nam, bevond zich in een prachtig pand aan de Piazza San Fedele, een klein maar gezellig pleintje, geplaveid met gladde witte stenen die het maanlicht leken te reflecteren. Tijdens hun wandeling ernaartoe herkende hij de statige pilaren van het Palazzo Marino, het indrukwekkende zestiende-eeuwse stadhuis van Milaan, de Duomo, de kathedraal, en La Scala, het operagebouw.

Ze namen plaats op het terras in de achtertuin van het restaurant, onder een prieeltje van traliwerk, overwoekerd door een immense massa groen. De omgeving was idyllisch en adembenemend, maar hij had alleen oog voor haar. Tersluiks keek hij haar aan. Haar koperblonde haar, dat overdag hier en daar oplichtte in de Italiaanse zon, haar fonkelende ogen, volkomen symmetrisch geplaatst boven haar aristocratisch aandoende neus. En haar borsten, vooral haar borsten. Ze zaten perfect in haar eenvoudige witte jurkje, alsof het op maat was gemaakt.

Hij trok zijn ogen met tegenzin van haar los toen de ober een paar dampende borden met eten bracht. Bergen vlees lagen in een rijke groentesaus van wortel, ui en bleekselderij op een al even royale portie pappardelle. Het zag er fantastisch uit en het rook heerlijk.

‘Ossobuco’, zei ze. Hij knikte als blijk van herkenning. Kalf verdronken in groentesaus.

Bij elke hap die ze nam voelde hij zijn bloeddruk stijgen. Telkens opnieuw likte ze met haar tong de overgebleven restjes saus van haar glanzende rode lippen, terwijl ze wellustig op stukjes kalf knabbelde. Zijn hart, dat hij altijd onder controle dacht te hebben, bonsde heviger dan ooit. Hoeveel tijd er op die manier verstreek, wist hij niet, maar opeens voelde hij de noodzaak om te slikken, omdat hij anders iets ongepasts zou doen. Zoals kwijnen.

Toen hij even later naar de laatste restjes ossobuco op zijn eigen bord keek, glimlachte hij meewarig. Het kalf was inderdaad verdronken.

Verzopen zelfs.

En de reis was nog maar pas begonnen.



OSSOBUCO

VOOR 4 PERSONEN

- 4 kalfsschenkels met merg, 3 cm dik
- peper en zout
- 50 g bloem
- olijfolie
- 2 dl droge witte wijn
- 8 jonge wortels
- 8 takken bleekselderij
- 1 grote witte ui
- 1 bouquet garni (verse rozemarijn, tijm en salietakjes)
- 6 dl kalfsfond

Passata

- 30 Italiaanse tomaten (type Roma / San Marzano)
- 1 dl olijfolie

Pastadeeg (voor 500 g pasta)

- 300 g 00 bloem (semola di granoduro of semola rimacinata di granoduro)
- 3 eieren
- 0,15 dl olijfolie
- snufje zout

Bereid de passata. Snijd de tomaten in vieren en verwijder grof de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in stukken. Verhit de olijfolie op een laag vuur, voeg de tomatenstukjes toe en laat een 20-tal minuten garen onder deksel.

Haal de tomaten door de passe-vite, vandaar de naam 'passata'. Zet opzij.

Bereid het pastadeeg. Strooi de bloem op het werkblad in een bergje en vorm een kuiltje in het midden. Doe er één ei in en begin te mengen. Werk de overige eieren een voor een door de bloem en eindig met de olijfolie en het zout. Kneed het mengsel zeker 10 minuten tot een mooi elastisch deeg. Gebruik je armspieren, hoe langer je kneedt, hoe beter!

Bebloem de deegbol en laat zeker 30 minuten rusten onder een keukendoek.

Rol het basisdeeg uit met een deegroller en verdeel dan in de pastamachine. Start met de breedste stand en rol zo het deeg uit tot de gewenste dikte. Bestuif het deeg met extra bloem als het plakkerig wordt. Herhaal dit zeker 10 keer om de lekkerste pasta te bereiden!

Plaats het tagliatelle-opzetstuk op de pastamachine en haal het deegvel erdoor. Vorm gelijke tagliatellenestjes. Bestrooi met wat bloem en laat rusten.

Kruid de kalfsschenkels met peper en zout en haal ze door de bloem. Klop de schenkels zorgvuldig af. Snijd de schenkels langs de vetvliesrand in om opkrullen tijdens het bakken te vermijden.

Verhit een pan met wat olijfolie en kleur daarin de schenkels aan. Laat even doorbakken en blus met de witte wijn. Laat de alcohol even verdampen.

Hak de wortels in stukjes van 2 centimeter. Verwijder de nerven van de selderij met een dunschiller. Hak in gelijke stukjes. Snipper de ui.

Voeg de groenten toe aan de pan, samen met het bouquet garni. Stoof en blus met de kalfsfond. Laat de fond opkoken en werk af met 1 liter passata. Laat zeker 2 uur garen onder deksel tot het vlees boterzacht is.

Kook de tagliatelle in gezouten water tot ze beetbaar is. Giet af en roer er een scheutje olijfolie door.

Serveer de schenkels met de pasta, de saus en de groenten.

TIP: Je kunt de verse passata pasteuriseren en gedurende een langere periode bewaren. Giet hiervoor de passata heel heet in gesteriliseerde potjes, draai de deksels erop en zet ze omgekeerd (op het deksel) neer om af te koelen. Personaliseer het recept door naar eigen smaak ui, knoflook, chilipeper en verse kruiden (basilicum, oregano, rozemarijn, tijm, salie) toe te voegen.



EEN WELDADIG HOOFDGERECHT

Is dat niet wat veel voor een bijgerecht?' vroeg hij aarzelend, terwijl hij keek naar de enorme hoeveelheid risotto die op het kleine kookplaatje in de camper stond te pruttelen. Meestal gingen ze uit eten, maar af en toe stond ze erop om zelf een typisch Italiaanse maaltijd voor hem te bereiden. Dat was best een uitdaging met de beperkte keukenfaciliteiten die de camper te bieden had, maar ze scheen zich telkens weer voortreffelijk te redden.

Ze draaide haar gezicht met een ruk naar het zijne. 'Een bijgerecht?' vroeg ze fel. Haar wenkbrauwen gingen omhoog en ze wierp hem een blik toe die hij alleen maar als terechtwijzend kon interpreteren. Nog voor hij de kans kreeg om haar priemende ogen te ontwijken, drukte ze haar lippen hard op de zijne.

Zijn hart jubelde. Hier wachtte hij al dagen op.

Hij was echter niet voorbereid op de opwinding die hem overviel toen hij haar fluweelzachte tong dwingend tegen de zijne voelde. Hij kreunde toen de begeerte als een vurige golf door zijn lichaam trok. Dit had hij gewild, hier had hij naar gehunkerd, hij had alleen niet geweten hoe erg. Hij gromde zacht toen ze hem naar zich toe trok en zijn hoofd tussen haar beide handen geklemd hield. Hij zat gevangen in een steeds vuriger wordende kus. Ze eiste meedogenloos elke millimeter van zijn mond op.

Het was een straf, maar dat maakte hem niets uit. Niets deed ertoe, behalve dit. Dit moment, dat voor altijd mocht blijven duren.

'Een bijgerecht', mopperde ze nog steeds toen ze hem even later hoofdschuddend een berg dampende risotto voorzette, afgewerkt met rozige stukjes rivierkreeft en schilfers parmezaan.

Zijn mond was zo droog dat hij geen hap kon eten, hoe heerlijk de risotto ook rook. Hoe had hij ooit kunnen denken dat zij iets anders was dan een weldadig hoofdgerecht?

SAFFRAANRISOTTO MET RIVIERKREEFT

VOOR 4 PERSONEN

- 1,2 liter kalfsbouillon
- 15 saffraandraadjes
- olijfolie
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 400 g risottorijst (type arborio of carnaroli)
- 1 dl witte droge wijn
- 20 g boter
- 100 g Grana Padano of Parmezaanse kaas
- 200 g rivierkreeftjes
- platte peterselie, vers gehakt

Verhit de bouillon met daarin de saffraandraadjes.

Verhit een pan met de olijfolie en fruit de ui op laag vuur. Laat zeker niet bakken. Voeg de rijst toe en fruit zachtjes tot alle rijstkorreltjes mooi glazig zijn.

Blus met de witte wijn en verhoog het vuur. Voeg nu telkens een pollepel bouillon toe aan de rijst en laat de rijst het vocht steeds absorberen. Laat niet te hard doorkoken, roer af en toe en geef de rijst de tijd... Herhaal met de rest van de bouillon.

Haal de rijst van het vuur en laat 5 minuten rusten onder deksel. De perfecte rijstkorrel heeft nog een klein wit puntje als je hem doormidden snijdt.

Voeg de boter toe aan de risotto, rasp er de kaas over en roer alles even door.

Serveer de risotto met de rivierkreeftjes en peterselie, en rasp er wat extra kaas over.

TIP: Wil je de echte Milanese versie van dit gerecht bereiden? Gebruik dan het merg van een schenkel om samen met de boter de ui en de rijst aan te fruiten.