



# INHOUD

## IL BÀCARO & I CICHETI 8

APERITIEVEN OP Z'N VENETIAANS

## ANTIPIASTI 54

VOORGERECHTEN

## PRIMI PIATTI 88

PASTA, RAVIOLI, GNOCCHI,  
RISOTTI & SOEP

## SECONDI PIATTI 146

E CONTORNI

VIS-, VLEES- & BIJGERECHTEN

## DOLCI 232

VENETIAANSE DESSERTS

## TOEGIFT 258

### WANDELINGEN

CANAREGIO 48

SAN POLO 86

CASTELLO & SAN MARCO 144

SANTA GROCE, DORSODURO & GIUDECA 168

MAZORBO & BURANO 192

# SARDE FRITTE

GEFRITUURDE SARDINES

*Deze sappige hapjes mogen niet ontbreken in de toonbanken van de b acari, de wijnbars. Gefrituurde sardines zijn warm het lekkerst, maar smaken koud ook goed.*

VOOR 6 PERSONEN VOORBEREIDING: 30 MINUTEN  
BEREIDING: 5 MINUTEN

12 sardines  
1 l frituurolie  
50 g bloem  
1 ei  
50 g paneermeel  
zout

Verwijder de kop, de graten en ingewanden van de sardines en snijd ze open maar niet door, zodat je ze kunt openvouwen (of vraag je vishandelaar de sardines schoon te maken). Verhit de frituurolie tot 180  C. Doe de bloem, het losgeklopte ei en het paneermeel op drie borden. Haal de sardines achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Frituur ze tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

#### VARIANT IN DE OVEN

Leg de sardines in een ovenschotel bekleed met bakpapier. Bestrooi met paneermeel en bak de sardines 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180  C.



# CROSTINI, PANINI & TRAMEZZINI

Een *panino* (*panini* in het meervoud) is een broodje, een *crostino* (*crostini* in het meervoud) is een sneetje brood van ongeveer 1 cm, eventueel geroosterd. Ze worden meestal belegd met vleeswaren of streekkazen, gegrilde groenten, mozzarella of pesto, in de winter gebruikt men vaak ook radicchio en de zachte kaas *casatella*.

Een absolute aanrader is *baccalà mantecato* (zie pag. 12) op een *crostino*, op een sneetje gegrilde polenta of tussen een *piccolo panino*. Nog een lekker hapje is een *panino* met tonijn en mierikswortel (zie pag. 22).

Als je voorbij restaurant All'Arco loopt, ga dan zeker naar binnen om de originele *crostini* te proeven die men daar serveert.

Een *tramezzino* (*tramezzini* in het meervoud) is een kleine, driehoekige of vierkante sandwich van casinobrood zonder korst, besmeerd met wat mayonaise of zachte boter en rijkelijk belegd met allerlei smakelijke ingrediënten. De combinaties en variaties zijn echt ontelbaar.

---



# CORNETTO DI FRITTURA DI PESCE

PUNTZAK GEFRITUURD ZEEBANKET

*In Venetië kiest men vaak bij het aperitief voor een mix van gefrituurde zeekatten, pijlinktvissen, gamba's, kleine visjes, mantelschelpnoten en langoustines. Chic en lekker! Deze rijkelijk gevulde puntzak at ik in restaurant Antiche Carampane, waar ik uitstekende tips kreeg voor dit recept.*

VOOR 6 PERSONEN VOORBEREIDING: 30 MINUTEN  
BEREIDING: 20 MINUTEN RUSTTIJD: 15 MINUTEN

300 g langoustinestaarten  
6 tijgergarnalen  
6 kleine pijlinktvissen  
300 g visjes die geschikt zijn om te frituren  
300 g mantelschelpnoten  
bloem  
1 l frituurolie  
citroen  
zout

Pel de langoustinestaarten en tijgergarnalen. Maak de pijlinktvissen schoon, verwijder het kraakbeen, was de pijlinktvissen goed en snijd ze in ringen. Spoel de visjes goed af. Leg het zeebanket in ijskoud water. Haal ze door bloem en schud het teveel eraf. Verhit de olie tot 180 °C. Frituur eerst de grootste visjes tot ze goudbruin zijn, daarna de kleinere. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Frituur ook de langoustinestaarten, de tijgergarnalen, de pijlinktvissen en de mantelschelpnoten. Schep de mix van de gefrituurde hapjes in papieren puntzakken, bestrooi met wat zout en serveer onmiddellijk met partjes citroen.

## VARIANT

Gebruik maïsmeel in plaats van gewone bloem.

## OPMERKING

Door het grote temperatuurverschil tussen het ijskoude zeebanket en de hete frituurolie krijg je een knapperig resultaat.



# PASTA CON LE VONGOLE

PASTA MET TAPIJTSHELLEN

*Vongole komen in grote aantallen voor in de Adriatische Zee en worden het hele jaar door gevangen. In het Venetiaans heten deze schelpdieren **caparossoli** (vongole veraci in het Italiaans). Ze hebben concentrische en straalsgewijze groeven op hun schelpen. In dit recept krijgen ze de typische smaak van Venetië mee. Ze worden op smaak gebracht met knoflook, peterselie en olijfolie. Geen tomatensaus. En onthoud dat je bij vis en zeebanket nooit Parmezaanse kaas serveert!*

**VOOR 6 PERSONEN** VOORBEREIDING: 30 MINUTEN

BEREIDING: 20 MINUTEN WEEKTIJD: 2 TOT 4 UUR

1 kg tapijtschelpen  
3 teentjes knoflook  
½ bosje fijngehakte peterselie  
500 g spaghetti of *bigoli* (zie pag. 90)  
½ glas witte wijn  
olijfolie  
rode peper  
grof zout  
zout en versgemalen peper

Spoel de tapijtschelpen grondig onder stromend water schoon. Laat ze 2 tot 4 uur weken in water met grof zout, zodat het zand wordt weggespoeld. Gooi tapijtschelpen die open zijn weg. Verhit 1 eetlepel olijfolie met één gehalveerd teentje knoflook in een hapjespan op hoog vuur, voeg de tapijtschelpen toe en dek af. Schud na 2 minuten met de pan, zodat de warmte in de pan goed wordt verdeeld. Zodra de schelpen openen, voeg je de helft van de peterselie toe, roer je even en haal je de schelpen uit de pan. Bewaar het kookvocht en gooi schelpen die niet open zijn gegaan, weg. Zeef het kookvocht door een heel fijne zeef of zeefdoek om eventuele zandrestjes te verwijderen. Haal het vlees uit de helft van de tapijtschelpen en houd de zeevruchten warm.

Breng een grote pan met water en wat zout aan de kook en kook de spaghetti tot hij net beetgaar is. Spoel ondertussen de hapjespan uit en verhit daarin 3 eetlepels olijfolie en de andere twee gehalveerde teentjes knoflook. Voeg het kookvocht van de tapijtschelpen en de wijn toe en breng aan de kook. Voeg de spaghetti toe en kook op hoog vuur tot de spaghetti echt beetgaar is. Roer voortdurend. Voeg 1 minuut voor het serveren de tapijtschelpen met en zonder schelp toe. Verwijder de knoflook. Serveer warm, bestrooid met versgemalen peper, de rest van de fijngehakte peterselie en eventueel een beetje fijngehakte rode peper.

## TIPS

Kook schelpdieren niet te lang, anders worden ze taai.

Voeg geen extra zout toe, want het kookvocht van de tapijtschelpen is al zout.



# LASAGNE ALLE VERDURE DEL MERCATO

LASAGNE MET SEIZOENSGROENTEN

*Voor dit recept baseerde ik mij op de lasagne van restaurant La Zucca, maar ik bereid het met lentegroenten. De bechamelsaus verving ik door ricotta gemengd met Parmezaanse kaas. Eenvoudigweg overheerlijk!*

**VOOR 6 PERSONEN** VOORBEREIDING: 1 UUR BEREIDING: 30 MINUTEN

300 g verse doperwtten (gedopt gewicht)

2-3 courgettes

1 bosje groene asperges

8-10 lasagnevellen (gekocht of zelfgemaakt, zie pag. 90)

20 g boter

olijfolie

zout en peper

**VOOR DE SAUS**

500 g ricotta

1 dl room

70 g Parmezaanse kaas + extra om te bestrooien

Kook de doperwtten ongeveer tien minuten in kokend water met wat zout, ze mogen nog knapperig zijn. Spoel de courgettes af en snijd ze in blokjes. Verwijder de harde delen van de asperges, snijd de stelen in plakken en blancheer de punten 2 minuten in kokend water. Verhit in een koekenpan een scheut olijfolie en bak daarin afzonderlijk de plakken asperge en de blokjes courgette beetgaar. Breng op smaak met zout.

Maak de saus. Meng de ricotta met de room en de versgeraspte Parmezaanse kaas. Breng indien nodig op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor tot 180 tot 200 °C. Kook verse lasagnevellen 2 tot 3 minuten (of volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking) in kokend water met wat zout. Kook niet meer dan vier vellen tegelijkertijd, anders plakken ze aan elkaar. Haal ze uit het water en dompel ze dan kort onder in een kom met koud water. Laat uitlekken op een schone theedoek. Vet een ovenschotel met de boter in en breng daarin afwisselend een laag lasagnevellen, saus en groenten aan. Eindig met een laag lasagnevellen en saus en bestrooi royaal met Parmezaanse kaas en enkele klontjes boter. Bak de lasagne ongeveer 20 minuten in de oven.

**VARIANT**

In de winter kun je de lentegroenten vervangen door bijvoorbeeld prei, pompoen of broccoli.



# ORATA AL FORNO

ROODBAARS IN DE OVEN

*Probeer kleine roodbaarzen te vinden, voor iedere persoon 1 of 2. Vraag je vishandelaar de vissen schoon te maken, maar de schubben te laten zitten (als je vis in z'n geheel bereidt, houden de schubben de vis lekker sappig). Voor een knapperige korst wentel je de vissen even in paneermeel.*

VOOR 6 PERSONEN VOORBEREIDING: 30 MINUTEN

BEREIDING: 40 MINUTEN

12 kleine, paarse artisjokken  
5 el olijfolie  
1 teentje knoflook, de groene kiem verwijderd  
1 el fijngehakte peterselie  
0,5 dl witte wijn  
0,5 dl groentebouillon of water  
6 of 12 kleine roodbaarzen (afhankelijk van de grootte)  
200 g paneermeel  
takjes peterselie  
zout

Maak de artisjokken schoon volgens de instructies op pag. 200 en halveer ze. Verhit 3 eetlepels van de olijfolie in een pan en voeg de knoflook (verwijder die op het einde van de bereidingstijd) en de helft van de peterselie toe. Voeg de artisjokken toe met de gehalveerde kant naar boven. Bak 2 tot 3 minuten op hoog vuur en voeg de witte wijn toe. Voeg na 2 minuten de bouillon toe, breng op smaak met zout, dek af en kook 10 tot 15 minuten op laag vuur. Draai de artisjokken halverwege om. Voeg de rest van de peterselie toe en voeg indien nodig meer bouillon toe.

Bestrooi de binnenkant van de baarzen met zout en stop in elke roodbaars enkele takjes peterselie. Wentel de vissen in het paneermeel. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Verhit de rest van de olie in een braadpan en bak de roodbaarzen 2 minuten aan elke kant. Leg de vissen in een ovenschotel en laat nog 5 minuten garen in de oven. Serveer met de gebakken artisjokken.

## OPMERKING

Voor de bereiding van roodbaars moet je rekenen op 10 minuten bereidingstijd per 2,5 cm dikte.



# ZONCHIADA

RICOTTATAARTJES

*Deze typische taart bestaat al sinds de middeleeuwen. De **zonchiada** is een heerlijke ricottataart die haar naam dankt aan de **giuncata**, een op ricotta lijkende kaas.*

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN (OF 12 TAARTJES)

VOORBEREIDING: 40 MINUTEN RUSTTIJD: 1 UUR (OF EEN NACHT)

BEREIDING: 40 MINUTEN TOT 1 UUR

50 g rozijnen  
1 glaasje droge marsala (of rum)  
500 g ricotta  
2 eieren  
100 g fijne rietsuiker  
40 g gesmolten boter (+ 10 g voor de vormpjes)  
1 tl kaneel  
geraspte schil van 1 biologische citroen  
50 g sukade, in blokjes  
VOOR HET ZANDDEEG  
250 g bloem  
120 g zachte boter  
2 eidooiers  
80 g fijne rietsuiker  
1 snufje zout  
2 snufjes kaneel  
2-3 el marsala of water

Week de rozijnen in de marsala. Bereid het deeg. Zeef de bloem op het werkblad en kneed er met je vingers de zachte boter door, tot een korrelig deeg ontstaat. Maak in het midden een kuiltje en voeg de eidooiers, de suiker, het zout, de kaneel en de marsala of het water toe. Meng alle ingrediënten met je vingers en kneed het deeg kort. Rol het deeg tot een bal en klop die plat tot een dikte van 3 cm. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minstens 1 uur in de koelkast (je kunt het deeg ook een dag van tevoren maken). Kneed het deeg voor gebruik 30 seconden om het weer soepel te maken en rol het dan uit op een met bloem bestoven werkblad. Bekleed kleine, met boter ingevette en met bloem bestoven, bakvormpjes met het deeg of gebruik één grote bakvorm (met een diameter van 22 tot 24 cm). Prik enkele malen met een vork in het deeg en leg 15 minuten koel weg.

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Roer de ricotta met een spatel glad. Voeg de eieren, de suiker, de gesmolten boter, de kaneel, de citroenschil, de sukade, de geweekte rozijnen en de marsala toe en meng goed. Giet het mengsel in de bakvormpjes. Zorg ervoor dat de opstaande randen van het deeg hetzelfde niveau hebben als de vulling. Bak de taartjes 40 minuten (1 uur als je een grote bakvorm gebruikt) in de hete oven.

238 DOICI

