

‘Zelfs als dit het enige kookboek is dat je hebt, zul je nooit uitgegeten raken.’

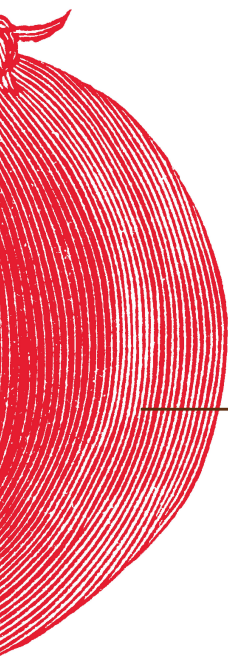
Nigella Lawson

DE KLASSIEKE

Italiaanse keuken



MARCELLA HAZAN



De klassieke Italiaanse keuken



DE KLASSIEKE

Italiaanse keuken



MARCELLA HAZAN


KOSMOS

The logo for Kosmos, featuring a stylized letter 'K' composed of several vertical bars of varying heights, positioned above the word 'KOSMOS' in a bold, sans-serif font.

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Voor mijn studenten

Dit boek heeft grotendeels door hen vorm gekregen. Ik heb geprobeerd antwoorden te vinden op hun vragen. Waar iets niet duidelijk was, heb ik geprobeerd duidelijkheid te verschaffen, als ze iets moeilijk vonden, heb ik geprobeerd het gemakkelijker voor hen te maken. Hun ervaringen en inzichten zijn de mijne geworden. Ik draag dit boek met veel genegenheid en dankbaarheid op aan hen die in de afgelopen vijftwintig jaar hun weg naar mijn keuken hebben gevonden, eerst in mijn appartement in New York, later in Bologna en uiteindelijk in Venetië.

© 1992 Marcella Hazan

Voor de Nederlandstalige editie:

© 2000, 2014 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Oorspronkelijke titel: *The Essentials of Classic Italian Cooking*

Vertaling: Marga Sevensma (inleiding & grondbeginselen), Hilary Akers (voorgerechten & soepen), Joosje Noordhoek (pasta, risotto, gnocchi, crespelle, polenta & frittate), Jacques Meerman (vis, schaal- en schelpdieren, kalfsvlees, rundvlees, lamsvlees, varkensvlees & orgaanvlees), Catalien & Willem van Paassen (groenten, salades, dessert, focaccia, pizza & brood en ander speciaal deeg)

Bewerking: Henja Schneider

Omslagontwerp: b'IJ Barbara

Grafisch ontwerp: Studio Michelangela, Utrecht

ISBN 978 90 215 5635 2

NUR 440

Alle rechten voorbehouden. *All rights reserved.*

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande 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 eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Inhoud



7	Voorwoord
11	Inleiding
15	Grondbeginselen
61	Voorgerechten
85	Soepen
117	Pasta
199	Risotto
213	Gnocchi
219	Crespelle
225	Polenta
231	Frittate
239	Vis, schaal- en schelpdieren
267	Kip, duif, eend en konijn
283	Kalfsvlees
307	Rundvlees
325	Lamsvlees
333	Varkensvlees
349	Orgaanvlees
359	Groenten
429	Salades
451	Desserts
487	Focaccia, pizza, brood en ander speciaal deeg
511	Register

Voorwoord



Degenen die *Het klassieke Italiaanse kookboek* en *Meer over de klassieke Italiaanse keuken* kennen, vragen zich wellicht af wat de recepten uit deze boeken in een enkel boek te zoeken hebben. Ik heb zelf nooit gedacht dat mijn eerste twee boeken ooit één enkel boek zouden worden. Maar wie had ook ooit kunnen vermoeden dat ze zo ver zouden reizen als dat ze hebben gedaan? Wie had kunnen denken dat zoveel mensen in Engelstalige landen ze als een soort bijbel op het gebied van de Italiaanse keuken zouden gaan beschouwen?

Toen er van de delen een en twee, laten we ze voor het gemak zo noemen, steeds weer nieuwe uitgaven verschenen, besloot ik in overleg met mijn Amerikaanse redacteur, Judith Jones, dat het tijd werd om ze eens kritisch na te pluizen en te vernieuwen. Aanbevelingen die niet langer van toepassing waren, moesten eruit. Sommige recepten moesten worden geactualiseerd omdat men tegenwoordig over geheel andere ingrediënten kan beschikken en de eetgewoonten zijn veranderd. Het leek aanvankelijk een eenvoudige klus. Er moest even de bezem doorheen. Het bleek echter een klus te zijn die me drie jaar zou kosten. Bijna alle recepten zijn compleet herschreven en een groot aantal is dusdanig veranderd dat ze eigenlijk als nieuwe recepten kunnen worden beschouwd.

In de twintig jaar die zijn verstreken nadat ik deel een had geschreven en de veertien jaar sinds de publicatie van deel twee, heb ik beide boeken gebruikt voor mijn kooklessen, voor mijn echtgenoot en voor onze vrienden. Zonder dat ik me hiervan altijd bewust was maakten de gerechten een ontwikkeling door, waarin ze steeds eenvoudiger werden, duidelijker gericht op de primaire smaken. Ik ging ook steeds minder vet gebruiken. Toen ik alle afzonderlijke recepten systematisch begon door te lopen, bleek al snel dat ik me bij het herschrijven van de recepten op datgene concentreerde wat een gerecht bijzonder maakt. Soms hield dit in dat een paar stappen moesten worden verduidelijkt. Vaak betekende het echter dat het recept volledig moest worden herschreven door de ervaring die ik in de tussenliggende jaren op het gebied van het koken en lesgeven had opgedaan.

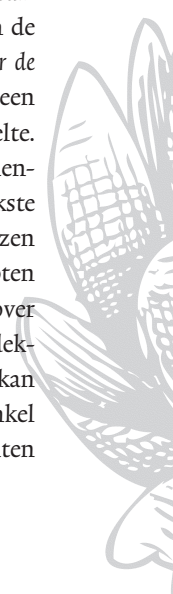
Tijdens het herzien van het boek zocht ik naar recepten die eigenlijk geen plaats meer verdienden in een boek over de klassieke Italiaanse keuken en naar recepten waarvan de succesvolle bereiding afhankelijk is van factoren die je niet met behulp van instructies kunt beïnvloeden. De enkele recepten die in een van deze twee categorieën konden

worden ondergebracht, zijn niet in dit boek opgenomen. Anderzijds waren er meer dan twintig recepten die nog nooit eerder waren gepubliceerd, hoewel ze wel behoorden tot de beste recepten die ik de afgelopen jaren ben tegengekomen en heb bereid. Een smakelijke verzameling die gewoonweg in dit boek moest worden opgenomen. U treft ze overal verspreid in het boek aan, tussen de voorgerechten, soepen, pasta's, risotti en de desserts.

Ik heb zeer veel aandacht besteed aan de bewerking van het gedeelte over gistdeeg. Er zijn tegenwoordig allerlei nieuwe deegsoorten voor brood, focaccia en pizza in de handel. Ik heb een recept toegevoegd waarmee u een van de beste regionale Italiaanse broodsoorten, het uit Apulië afkomstige olijfbrood, kunt maken.

De magnetron is tegenwoordig zo ingeburgerd dat ik had gehoopt ook recepten te kunnen opnemen die met behulp van dit apparaat worden uitgevoerd. Maar helaas, mensen die graag eten klaarmaken met behulp van een magnetron zullen op zoek moeten gaan naar een ander kookboek. Na verschillende pogingen moet ik tot de conclusie komen dat bij gebruik van een magnetron de textuur en de smaken zich niet zo krachtig en harmonieus ontwikkelen als gewenst is in de Italiaanse keuken. Bovendien wordt het belangrijkste voordeel van dit apparaat, de snelheid, al gauw tenietgedaan als je voor meer dan één persoon moet koken. Ik ben dol op koken, ik houd van de geuren, van de geluiden en van de wijze waarop je het verloop van het proces kunt observeren als de gerechten op een fornuis worden bereid. Met de magnetron kookt de kok niet echt. Hij wordt beroofd van het emotionele en fysieke plezier dat zo'n wezenlijk onderdeel vormt van het koken. Zelfs de snelste en meest nauwgezette uitvoering van de taken die met behulp van een simpele druk op de knop op magische wijze worden uitgevoerd, kunnen een dergelijk verlies niet compenseren.

Al in een vroeg stadium, toen de volle omvang van de revisie duidelijke vormen begon aan te nemen, leek het ons verstandig om de inhoud van *Het klassieke Italiaanse kookboek* en die van *Meer over de klassieke Italiaanse keuken* in één boek onder te brengen. Dat dit een goede oplossing is geweest blijkt vooral uit het nieuwe pastagedeelte. De hoofdstukken uit de twee eerder uitgegeven boeken zijn samengevoegd en uitgebreid. Hierdoor ontstond een van de omvangrijkste en meest gedetailleerde verzamelingen van recepten van pastasauzen en pastagerechten die ooit in boekvorm is verschenen. De recepten worden voorafgegaan door een volledig herschreven inleiding over het zelf maken van pasta. Ik hoop dat hierdoor velen zullen ontdekken hoe gemakkelijk en snel men een klassieke Bolognese pasta kan maken en hoeveel beter dit smaakt dan alles wat men in de winkel kan kopen. De hoofdstukken over soepen, risotto, vis en groenten



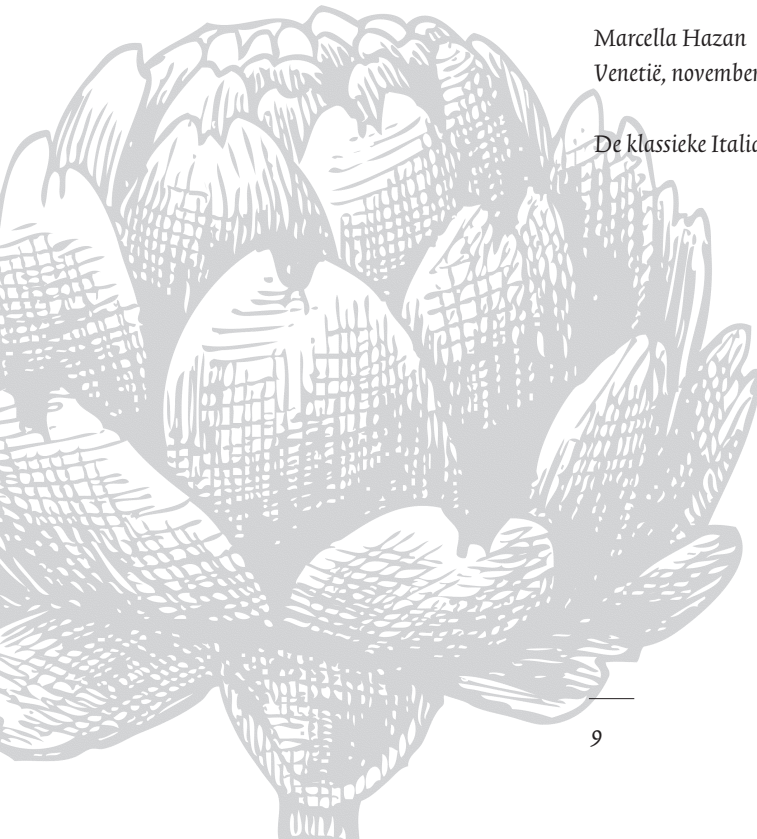
zijn eveneens uitgebreid en veel completer en informatiever dan in de twee eerder uitgegeven boeken.

Er is een geheel nieuw hoofdstuk toegevoegd met de titel Grondbeginselen. Dit is een mini-encyclopedie op het gebied van Italiaans eten. Dit hoofdstuk staat vol informatie over kooktechnieken en over de kruiden en kaassoorten die in de Italiaanse keuken worden gebruikt. Er staan recepten in van enkele zeer handige basissauzen en er wordt in verteld hoe u producten als balsamicoazijn, *bottarga*, olijfolie extra vergine, eekhoorntjesbrood, *radicchio*, truffels, fabriekspasta en verschillende soorten rijst moet kiezen en gebruiken.

Zowel de herziene als de nieuwe recepten in dit boek streven dezelfde doelstelling na. De smaak is het belangrijkste, niet of het al dan niet om noviteiten gaat. De smaak van de gerechten moet niet verbazen, maar geruststellen. Smaak komt voort uit het culturele geheugen, uit een duurzame wereld van generaties Italiaanse koks, die elk een plaats dekken aan een tafel waar ook volgende generaties zich op hun gemak en thuis voelen. Het is een manier van koken waarin improvisatie en intuïtie een rol kunnen spelen, zolang er maar sprake is van een patroon dat we kunnen herkennen en de ontwikkelingen iets vertrouwd hebben, omdat dit een essentieel aspect is van beschaving. *De klassieke Italiaanse keuken* is een handboek. Het is een basishandleiding voor koks op alle niveaus, van beginneling tot expert, die over een toegankelijk en uitgebreid naslagwerk willen beschikken waarin de producten, technieken en gerechten worden beschreven die deel uitmaken van de tijdloze Italiaanse keuken.

Marcella Hazan
Venetië, november 1991

De klassieke Italiaanse keuken



Inleiding



De Italiaanse keuken



Stel een Italiaan vragen over de Italiaanse keuken en u zal, afhankelijk van wie u benadert, iets worden verteld over de Bolognese, Venetiaanse, Romeinse, Milanese, Toscaanse, Piëmontese, Siciliaanse of Napolitaanse keuken. Maar de Italiáánse keuken? Zo'n keuken bestaat niet. De keuken van Italië bestaat eigenlijk uit de keukens van de verschillende regio's, die al lang bestonden voor de Italiaanse natie werd gesticht. Deze regio's maakten tot 1861 deel uit van soevereine en meestal vijandige staten. Ze hadden wel enkele gemeenschappelijke culturele tradities, maar geen gemeenschappelijk gesproken taal – pas na de Tweede Wereldoorlog werd het Italiaans de voertaal van een substantieel deel van de bevolking – en totaal verschillende kookstijlen. Neem bijvoorbeeld de keukens van Venetië en Napels. In beide spelen vis, schelp- en schaaldieren van oudsher al een belangrijke rol. Net zomin als de Venetianen en de Napolitanen elkaars plaatselijk idioom kunnen verstaan, kunnen gerechten uit de lichte, ietwat ondergeëerde Venetiaanse keuken worden vergeleken met de gerechten die op een Napolitaanse tafel worden geserveerd. En de opwindende, uitbundige, smakelijke specialiteiten uit Napels zullen op hun beurt door de Venetianen als exotisch worden beschouwd.

720 kilometer scheiden Venetië en Napels, maar er bestaan ook al onoverbrugbare verschillen tussen Bologna en Florence, terwijl deze steden slechts 96 kilometer van elkaar liggen. Als u de grens tussen de twee hoofdsteden van de regio's passeert, ziet u dat de stijl van koken precies tegenovergesteld is. De Bolognese keuken is overvloedig, de gerechten zijn overdadig en weelderig en er worden kostbare ingrediënten in gebruikt. Het is een barokke keuken die ononderbroken op zoek is naar aangename contrasten in textuur en smaak. Een kundige Florentijnse kok daarentegen meet alles zorgvuldig af en maakt gerechten die sobere, harmonische variaties zijn op eenvoudige, essentiële thema's.

In Bologna vult men kalfsvlees met malse Parmaham en bedekt men het met een laagje oude Parmezaanse kaas. Het vlees wordt in boter gesauteerd en aan het gezicht onttrokken door een extravagante deken van geschaafde witte truffels. In Florence wordt een gigantische T-bonesteak boven de gloeiende sintels van een houtvuur geroosterd en wordt er, behalve olijfolie en gemalen peper, niets aan het vlees toegevoegd. Beide gerechten kunnen verrukkelijk zijn. De contrasten in het karakter van de regionale Italiaanse gerechten

worden verscherpt door twee dominante aspecten van het landschap: de bergen en de zee.

Italië is een schiereiland, het land lijkt op een hoge laars die tot aan de dijbeenschacht in de Middellandse en Adriatische Zee is gestapt. De laars is aan Europa bevestigd door een ononderbroken bergketen met de hoogste bergen van het continent. Aan de voet van de Alpen ligt de grootste vlakte van Italië, die zich van Venetië aan de Adriatische kust naar het westen uitstrekt via Lombardije tot aan Piëmonte. Dit is het zuivelgebied van Italië, waar met boter wordt gekookt en rijst en maïs de voornaamste graanproducten zijn. De rijst wordt voor risotto en maïs voor polenta gebruikt. Pas toen de fabrieken in het noorden personeel in het zuiden begonnen te werven, verschenen er ook spaghetti en andere fabrieksmatig geproduceerde pasta's op de tafels.

De vlakte eindigt in het westen net voor de kust van de Middellandse Zee en waar de uitlopers van de andere belangrijke bergketen van Italië, de Apennijnen, liggen. Deze keten strekt zich van het noorden naar het zuiden over de gehele lengte van het land uit als de enorme ruggengraat van een gigantisch beest. Langs de flanken in het oosten en het westen lopen de zacht glooiende heuvels geleidelijk af naar de zeeën die het land omringen. In het midden van het land rijzen onherbergzame stenen piken op. Daartussen liggen talloze valleien, die van elkaar geïsoleerd waren tot ze door het moderne wegennet met elkaar werden verbonden. Zoals vaak in Shangri-la's had dit isolement geleid tot het ontstaan van heel verschillende mensen, culturen en keukens.

Het aantal verschillende klimaatzones is verbazingwekkend groot voor zo'n relatief klein land. Ook dat heeft bijgedragen aan de gevarieerdheid van de Italiaanse keuken. Turijn, de hoofdstad van Piëmonte, die op een open vlakte aan de voet van de door wind geteisterde Alpen ligt, kent strengere winters dan Kopenhagen en heeft een van de meest robuuste keukens van het land. Slechts 140 kilometer verderop naar het westen ligt de kust, die wordt beschermt door de hellingen van de Apennijnen en gestreeld door zachte briesjes uit de Middellandse Zee. Het zachte weer is vergelijkbaar met dat van de Riviëra. Hier bloeien bloemen, floreren olijfbomen en treft u in de weiden geurige kruiden aan die in alle gerechten worden gebruikt. Het is niet toevallig dat dit de geboorteplaats is van pesto.

Ten oosten van dezelfde Apennijnen die het Riviëragebied omarmen ligt de gastronomisch rijkste regio van Italië, Emilia-Romagna. De hoofdstad, Bologna, is waarschijnlijk de enige stad in Italië waarvan de naam door de Italianen niet met monumenten, niet met kunstenaars, niet met een heldhaftig verleden, maar met eten wordt geassocieerd. Emilia-Romagna bestaat uit een praktisch even groot bergachtig als

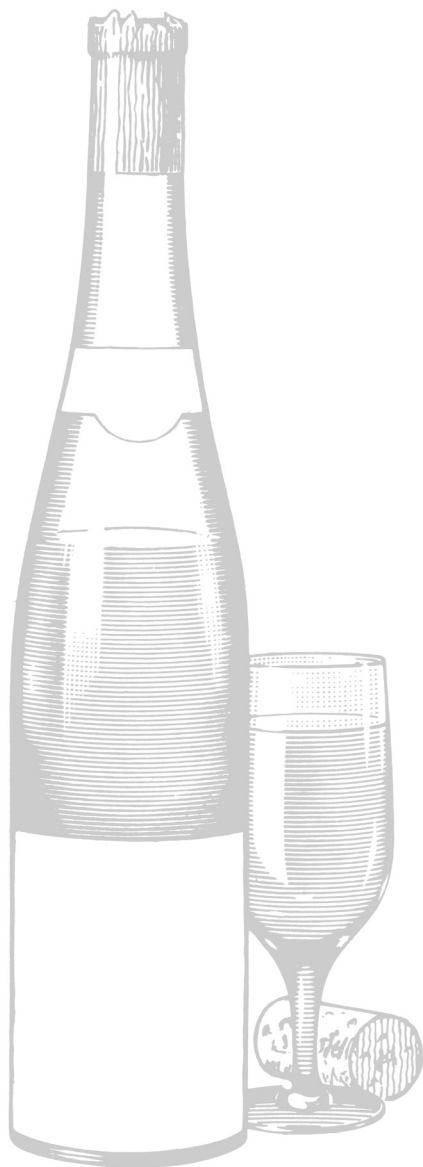
vlak gedeelte, met aan de hoge kant de Apennijnen en aan de lage kant de zuidoostelijke hoek van de grote noordelijke vlakte die zich tot aan de Adriatische Zee uitstrekt. De vlakte van Emilia-Romagna is uitzonderlijk vruchtbaar. De bodem is verrijkt door de alluviale afzettingen van talloze stromen die zich vanuit de Apennijnen een weg banen naar de kust. Het is het belangrijkste tarwegebied van Italië. Hier wordt de tarwe verbouwd voor de beroemde, met de hand gemaakte Bolognese pasta. Hier ook wordt de beste Italiaanse kaas van koemelk gemaakt, de *parmigiano-reggiano*. De kaas heet naar Parma en Reggio, twee steden in Emilia-Romagna. De wei die bij het kaasmaken overblijft wordt aan de varkens gevoerd. Zij leveren op hun beurt de ham voor de prosciutto uit Parma en het vlees voor de beste varkensproducten ter wereld.

Noord-Italië eindigt bij de zuidgrens van Emilia-Romagna waar, met Toscane, Midden-Italië begint. Ten zuiden van Toscane strekken de Apennijnen en hun uitlopers zich bijna van kust tot kust uit, zodat dit gedeelte van Italië grotendeels bergachtig is. Hier ziet men twee belangrijke veranderingen in de kookstijl. Omdat het gemakkelijker is om olijfbomen op de heuvels te planten dan om er koeien te houden, neemt olijfolie de rol van boter als voornaamste vet in de keuken over. Ook worden, naarmate we verder naar het zuiden gaan en de graanvelden van Emilia-Romagna verder achter ons laten, de zelfgemaakte pasta's van zachte tarwebloem en eieren vervangen door in de fabriek gemaakte macaroni van harde tarwe waarin geen eieren worden verwerkt.

Waar we ook in het land rondreizen, we zullen er niet in slagen de bakermat van de Italiaanse keuken te vinden. Niet in het noorden, niet in het midden, niet in het zuiden en ook niet op de eilanden, niet in Bologna of Florence, in Venetië of Genua, in Rome of Napels of Palermo. De bakermat ligt op al deze plekken, omdat de Italiaanse keuken de keukens van al deze gebieden en steden omvat.

De Italiaanse keuken is ook geen keuken die door 'creatieve' koks gemaakt wordt. Het is een keuken die zich sinds mensenheugenis heeft ontwikkeld via het van generatie op generatie doorgeven van vaardigheden en ervaringen in de keukens van de woonsteden op het Italiaanse vasteland en de eilanden, in de gehuchten en de grote steden. De Italiaanse keuken is een thuiskeuken. Natuurlijk waren – en zijn er – huizen van aristocraten, van handelaren en van boeren, maar hoe onvergelijkbaar de aantrekkelijke kanten daarvan ook zijn, er is altijd sprake van een wezenlijke overeenkomst: voedsel, of het nu om eenvoudige of ingewikkelde gerechten gaat, wordt volgens familierecepten bereid. Er bestaat niet zoiets als een Italiaanse haute cuisine, omdat er geen A- en B-wegen in de Italiaanse keuken bestaan. Alle wegen leiden naar huis, naar *la cucina di casa*: de enige keuken die het verdient de Italiaanse keuken genoemd te worden.

Grondbeginselen



Waar de smaak begint



Smaak wordt in Italiaanse gerechten vanaf de basis opgebouwd. Het is geen dekmantel, het is de basis. In een pastasaus, een risotto, een soep, een fricassee, een stoofschotel of een groentegerecht worden de hoofd-ingredienten gedragen, ondersteund en benadrukt door een fundament van smaak. Als u dit architectonische principe, dat essentieel is in de structuur van een groot deel van de Italiaanse keuken, inziet en als u zich vertrouwd maakt met de drie belangrijkste technieken en die weet toe te passen, bent u een eind op weg om de Italiaanse smaak onder de knie te krijgen. De technieken worden *battuto*, *soffritto* en *insaporire* genoemd.

Battuto

De term is afgeleid van het werkwoord *battere*, dat ‘slaan’ betekent, en beschrijft het fijngesneden mengsel van ingrediënten dat wordt verkregen door de ingrediënten op een snijplank met een hakmes te ‘slaan’. Ooit bestond de *battuto* bijna altijd uit varkensvet, peterselie en ui. Afhankelijk van het gerecht werden hier dan knoflook, selderij of wortel aan toegevoegd. De belangrijkste verandering vandaag de dag is het gebruik van olijfolie of boter in plaats van varkensvet, hoewel op het platteland velen nog steeds de voorkeur geven aan de rijkere smaak van varkensvet. Van welke samenstelling dan ook, de *battuto* is de basis van bijna alle pastasauzen, risotto's, soepen en van talloze vlees- en groentegerechten.

Soffritto

Als de *battuto* in een pan of in een koekenpan is gebakken tot de ui glazig en de knoflook, als die wordt gebruikt, licht goudkleurig is, is het mengsel in een *soffritto* veranderd. Deze stap gaat vooraf aan de toevoeging van de belangrijkste ingrediënten, wat die ook mogen zijn. Hoewel veel koks een *soffritto* maken door alle ingrediënten van de *battuto* tegelijkertijd te bakken, zal een voorzichtige kok er de voorkeur aan geven de ui en de knoflook apart te houden. Eerst wordt de ui gebakken tot hij glazig is en dan wordt de knoflook toegevoegd. Wanneer de knoflook begint te kleuren volgt de rest van de *battuto*.

Koude voorgerechten



Crostini bianchi

Voor 28 crostini

225 g verse ricotta
15 g boter, op kamertemperatuur
8 ansjovisfilets (liefst zelf voorbereid volgens de aanwijzingen op pagina 18)
1 eetlepel extra vergine olijfolie
zwarte peper uit de molen
7 sneden goed, stevig wittebrood om te roosteren

Crostini met ricotta en ansjovis

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Laat de ricotta die erg vochtig is in een stukje kaasdoek 30 minuten uitlekken boven de gootsteen of een kom. Hak de ricotta en alle andere ingrediënten, behalve het brood, in een keukenmachine tot een romig mengsel.
- 3 Leg de sneden brood op een bakplaat en zet ze enkele minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn.
- 4 Verwijder de korstjes en snijd uit elke boterham 4 vierkantjes. Bestrijk ze met het ricotta-ansjovismengsel en dien ze op.

De crostini kunnen 2-3 uur van tevoren gemaakt worden.

Hardgekookte eieren met groene saus

Voor 6 personen

6 extra grote eieren
2 eetlepels extra vergine olijfolie
½ eetlepel gehakte kappertjes
1 eetlepel gehakte peterselie
3 ansjovisfilets, heel fijn gehakt
½ theelepel gehakte knoflook
½ theelepel Engelse of Dijonmosterd
zout
1 zoete, rode paprika, in niet te kleine blokjes gesneden

Een hartige, aantrekkelijke manier om hardgekookte eieren te serveren.

- 1 Leg de eieren in koud water en breng aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken, haal de eieren uit het water en laat ze afkoelen.
- 2 Pel de afgekoelde eieren en snijd ze in de lengte doormidden. Haal de dooiers er voorzichtig uit zonder het wit te beschadigen.
- 3 Doe de dooiers, de olijfolie, de kappertjes, de peterselie, de ansjovis, de knoflook, de mosterd en een mespuntje zout in een kom. Prak alle ingrediënten met een vork tot een romige, egale massa. (Bij een grote hoeveelheid voor een feestje is het handiger de keukenmachine te gebruiken.)
- 4 Verdeel het mengsel in 12 gelijke porties en vul er de uitgeholde eiwitten mee. Garneer met de blokjes paprika.

Geroosterde paprika's met ansjovis

In dit gerecht worden geroosterde paprika's en ansjovis gemengd met olijfolie, met als resultaat een erg lekkere smaakcombinatie: de paprika's krijgen iets pittigs, terwijl zij hun zoete smaak weer aan de ansjovis overdragen. Dit gerecht smaakt het best met zachte, thuis gefileerde en in olie ingemaakte ansjovis.

Voor 8 of meer personen

8 rode en/of gele paprika's
4 tenen knoflook
16 grote ansjovisfilets (liefst zelf voorbereid volgens de aanwijzingen op pagina 18)
zout
zwarte peper uit de molen
oregano
3 eetlepels kappertjes (als ze gezouten zijn geweekt en afgespoeld, zie pagina 27, kappertjes ingelegd in azijn uitgelekt)
4 eetlepels extra vergine olijfolie

1 Rooster eerst de paprika's. Paprika's die direct in de vlam geroosterd zijn, smaken het allerlekkerst en zijn het stevigst. Dit kunt u doen op een barbecue, onder de ovengrill of in de vlam van een gasfornuis. De laatste methode werkt heel goed: u kunt de paprika's in de gasvlam leggen of, als u die hebt, op een vlamverdelers of een ander plaatje speciaal voor op het gasfornuis. Hoe u het ook aanpakt, rooster de paprika's tot de schil aan een kant helemaal zwart is, draai ze om en blaker ook de andere kant. Doe het zo snel mogelijk, dan blijft het vruchtvlies stevig. Doe ze in een plastic zak en bind die dicht. Haal de paprika's eruit als ze zijn afgekoeld en pel het velletje er met de vingers af.

2 Snijd de gepelde paprika's in de lengte in repen van ongeveer 5 cm breed. Verwijder zaad en zaadlijsten. Spoel de paprika's niet af, maar dep ze droog met keukenpapier.

3 Plet de tenen knoflook met het heft van een zwaar mes, net genoeg om het velletje los te maken en te kunnen verwijderen.

4 Neem een schaal waar de paprika's in 4 lagen in passen. Leg een laag op de bodem. Leg daarop 4 à 5 ansjovisfilets. Strooi er wat zout, zwarte peper uit de molen, wat oregano, enkele kappertjes en 1 teen knoflook over. Herhaal deze handelingen tot alle ingrediënten verwerkt zijn. Giet de olijfolie erover en gebruik zo nodig meer als dat nodig is om te zorgen dat alle paprika's onderstaan.

5 Laat de paprika's voor het opdienen minstens 2 uur marineren. Zet paprika's die dezelfde dag nog gegeten worden niet in de koelkast. Dek ze in het andere geval goed af met plasticfolie en bewaar ze tot ongeveer 2 uur voor het eten in de koelkast. Laat ze voor het opdienen op kamertemperatuur komen. Verwijder uit paprika's die langer dan één dag bewaard blijven na 24 uur de knoflook.

Geroosterde en zoals boven omschreven ontvelde rode en gele paprika's zijn op zichzelf ook een sensationeel, verrukkelijk voorafje. Leg ze plat naast elkaar in een diepe schaal, bestrooi ze met zout en overgiet ze met extra vergine olijfolie. Ze staan prachtig op een buffet of als onderdeel van een lichte lunch.

Geroosterde aubergine met paprika en komkommer

Dit is een van de verfrissendste en interessantste manieren om aubergine te serveren, dankzij het contrast in texturen en smaken: de weelderige, zachte smaak van de geroosterde aubergine naast de knapperige, rauwe paprika, de sterke auberginesmaak naast de verkoelende, frisse tonen van de komkommer. Het gerecht is lekker als salade vooraf, als beleg op een dik stuk geroosterd brood of als groentegerecht bij gegrild vlees.

Voor 6 personen

700 g aubergine
1 theelepel heel fijn gehakte knoflook
50 g rode paprika in blokjes van 8 mm
25 g gele paprika, in blokjes van 8 mm
50 g komkommer, in blokjes van 8 mm
1 eetlepel gehakte peterselie
2 eetlepels extra vergine olijfolie
2 eetlepels vers citroensap
zwarte peper uit de molen
zout

1 Was de aubergines en rooster ze op de barbecue, in de gasvlam of onder een ovengrill. Zie stap 1 van het recept voor geroosterde paprika's op pagina 63. Als de schil aan de kant van de vlam zwart is en het vruchtvlies onder dat deel van de schil zacht, kunnen ze met een tang gedraaid worden. De aubergines zijn klaar als de hele schil geblakerd is, het vruchtvlies zacht aanvoelt en ze er als in de hitte leeglopende ballons uitzien. Laat ze afkoelen.

2 Zodra ze te hanteren zijn kunt u zo veel mogelijk van de schil verwijderen. Het geeft niet als enkele kleine stukjes blijven zitten.

3 Snijd het vruchtvlies in repen van ongeveer 2 cm. Verwijder de zaadjes als ze erg talrijk en zwart zijn. Leg de repen in een vergiet of grote zeef boven een kom, zodat overtollig vocht kan weglopen.

4 Als er geen vocht meer uit de repen aubergine loopt, kunt u ze in een schaal doen en mengen met de rest van de ingrediënten, behalve het zout. Voeg dat pas vlak voor het serveren toe.

Gemarineerde wortelstaafjes

Voor 4 personen

125 g worteltjes
zout
1 teen knoflook
1/2 theelepel gedroogde oregano
zwarte peper uit de molen
1 eetlepel rode-wijnazijn
extra vergine olijfolie

1 Schil de worteltjes, snijd ze in stukjes van 5 cm lang en kook ze ongeveer 10 minuten in water met zout. De precieze kooktijd hangt af van hoe oud, hoe dik en hoe vers de wortels zijn. Voor dit recept moeten ze gaar, maar nog stevig zijn, want de marinade maakt ze nog zachter. Leg, om ze allemaal even gaar te krijgen, de dikste stukken wat eerder in het water dan de dunne, taps toelopende uiteinden.

2 Laat ze uitlekken en snijd de wortels in de lengte in plakjes van ongeveer 5 mm dik. Leg ze in een kleine, maar diepe schaal.

3 Plet de knoflook met het heft van een zwaar mes, net genoeg om het velletje los te maken en te kunnen verwijderen. Stop de gepelde teen tussen de plakjes wortel. Voeg de oregano, wat zout, wat peper uit de molen, de wijnazijn en zoveel olie toe dat de plakjes onderstaan.

4 Laat worteltjes die dezelfde dag geserveerd worden minstens 3 uur op kamertemperatuur marineren. Als ze voor een andere dag zijn, mogen ze, goed afgedekt met plasticfolie, in de koelkast. Haal ze wel 2 uur voor het serveren uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur kunnen komen. Verwijder, als ze langer dan een dag bewaard worden, na 24 uur de knoflook.

Carciofi alla romana

Artisjokken uit Rome

De grote artisjok die je altijd in Nederland ziet is maar een van de soorten die in Italië gekweekt worden, maar het is juist deze soort

Voorgerechten – antipasti



Marcella Hazan (1924-2013) wordt beschouwd als een van de grootste Italiaanse kookboekenauteurs. *De klassieke Italiaanse keuken* is haar meesterwerk: het is een toegankelijk en duidelijk standaardwerk en geschikt voor een groot publiek, van beginnende thuiskoks tot gevorderde chefs. Als geen ander weet Hazan de geuren, kleuren en smaken van de échte Italiaanse keuken over te brengen. Iedereen die houdt van heerlijk eten zou dit kookboek in zijn kast moeten hebben.

‘Doe je *Zilveren lepel* de deur uit en koop Hazans meesterwerk.’

de Volkskrant

‘Briljant.’

Heston Blumenthal

‘Er zijn tientallen Italiaanse kookboeken verkrijgbaar, maar *De klassieke Italiaanse keuken* is het enige boek dat je nodig hebt. [...] Een klassieker.’

The Guardian

‘Volkomen onmisbaar.’

Nigel Slater

De klassieke Italiaanse keuken maakt deel uit van de serie *Culinaire Klassiekers*, standaardwerken van de beste kookboekenauteurs die in geen keuken mogen ontbreken. Het *Groot Indonesisch kookboek* van Beb Vuyk verschijnt als tweede deel in deze serie.


KOSMOS

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht | Antwerpen

