

# SPIRITUS SANCTI

*De bijbel van de Italiaanse keuken* heet het kookboek van het befaamde restaurant Toscanini in Amsterdam. De bespreking staat op pagina 44; hierbij vast een aantal supermakkelijke recepten.

FOTOGRAFIE SASKIA LELIEVELD

## BRUSCHETTA MET BURRATA EN PADDENSTOELEN

*Voor vier personen*

- 150 g burrata
- 1 teen knoflook, grof gehakt
- 40 ml extra vergine olijfolie
- 250 g gemengde paddenstoelen, zoals champignons, oesterzwammen, pieds de moutons en boleten, schoongeborsteld en in plakken gesneden
- 25 ml witte wijn
- 1 el bladpeterselie, gehakt
- 4 sneden boerenbrood
- 1 teen knoflook
- extra vergine olijfolie
- zout en peper

- 1** Haal de burrata alvast uit de ijskast.
- 2** Fruit de knoflook in de olijfolie in een grote koekenpan. Doe als hij begint te kleuren er een gedeelte van de paddenstoelen bij, zodat de bodem van de pan bedekt is. Sauteer ongeveer drie minuten op hoog vuur totdat ze licht gekleurd zijn.
- 3** Haal met een schuimspaan uit de pan en herhaal, net zo lang tot alle paddenstoelen gebakken zijn. Doe ze dan allemaal weer terug in de pan en blus af met de witte wijn. Laat even inkoken en roer dan de bladpeterselie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.
- 4** Rooster de sneden brood. Wrijf ze in met knoflook. Verdeel de burrata over het brood. Leg de gebakken paddenstoelen erop. Druppel er nog wat olijfolie over en dien op.



## GEVULDE COURGETTEBLOEMEN

*Voor vier personen*

- 200 ml koud bruisend mineraalwater
- 1 eierdooier, losgeklopt
- 100 g bloem, gezeefd
- 300 g mozzarella, fijngesneden, uitgelekt
- 4 ansjovisfilets, fijngesneden
- 12 courgettebloemen
- arachideolie of zonnebloemolie, om te frituren
- zout en peper

- 1** Maak eerst het beslag. Doe het mineraalwater in een ruime kom en klop daar de eierdooier doorheen. Voeg in één keer de bloem toe en meng met een garde tot de meeste klontjes eruit zijn. Zet een uur

in de ijskast.

- 2** Meng voor de vulling de mozzarella, ansjovis en een beetje peper.
- 3** Maak de bloemen een beetje open, zodat je de gele stamper kunt verwijderen. Vul ze dan met het mengsel. Maak ze niet te vol, ze kunnen knappen in de frituurpan. Draai de bloemen aan de bovenkant dicht.
- 4** Verwarm de olie om te frituren tot 175°C.
- 5** Doop de bloemen in het beslag zodat ze helemaal bedekt zijn, laat even uitdruipen en frituur twee à drie minuten per kant of tot ze een mooie licht goudbruine kleur hebben. Frituur niet te veel bloemen tegelijk.
- 6** Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout en peper en dien meteen op.



## CROSTINI MET KIPPENLEVERS

Voor vier personen

- 250 g kippenlevers
- olijfolie
- 2 tenen knoflook, gepeld en geplet
- 6 salieblaadjes
- 50 ml witte wijn
- 50 ml kippenbouillon
- 1 el kappertjes op zout, gespoeld en fijngehakt
- 2 ansjovisfilets, fijngehakt
- klont boter
- zout en peper
- 4 sneetjes boerenbrood, elk in drieën gesneden

**1** Droog de kippenlevers met keukenpapier. Snijd de kippenlevers in twee of drie stukken. Kijk uit voor groene stukjes, die komen van de gal en zijn bitter, snijd die er dus af. Bestrooi met wat zout.

**2** Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan. Fruit hierin de knoflook en salie tot de knoflook goudbruin is. Haal uit de pan en gooi weg. Bak dan de kippenlevers op middelmatig vuur rondom bruin. Blus af met de witte wijn en wacht tot deze verdampt is. Voeg de bouillon toe en laat nog even sudderen. Haal met een schuimspaan de kippenlevers uit de pan; ze moeten nog rosé van binnen zijn.

**3** Leg de kippenlevers op een plank met de kappertjes en ansjovis en hak grof. Laat intussen de sappen in de pan tot de helft inkoken. Roer het kippenlevermengsel en de boter erdoor. Maal er wat peper over, roer goed door en proef of het op smaak is.

**4** Serveer op geroosterde stukjes boerenbrood die na het roosteren zijn ingewreven met een teentje knoflook.

## VISSOEP UIT PORTO RECANATI

Voor vier personen

- een plukje saffraan, fijngewreven in een vijzel
  - 100 ml witte wijn
  - 1 ui, gesnipperd
  - 80 ml extra vergine olijfolie
  - 300 g calamari of sepia, schoongemaakt en in reepjes gesneden
  - 800 ml visbouillon
  - 700 g vis: rode poon, kleine kabeljauw, zeeduivel, mul of harder, in stukjes van 70 à 80 g gesneden
  - 2 sneden boerenbrood, in tweeën gesneden
  - knoflook
  - extra vergine olijfolie
- Om te serveren:*
- 2 el bladpeterselie, gehakt

**1** Los allereerst de fijngewreven saffraan op in de witte wijn en zet apart.

**2** Fruit de ui ongeveer vijf minuten in de olijfolie op middelmatig vuur tot zacht en lichtbruin. Doe de calamari erbij, roer en laat drie minuten meebakken of tot de calamari niet meer doorzichtig zijn. Voeg dan de saffraan en witte wijn toe. Laat de alcohol verdampen.

**3** Doe de bouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat ongeveer twintig minuten zachtjes trekken. Breng op smaak met zout en peper.

**4** Doe de stukjes vis erbij en laat zachtjes koken tot de vis gaar is. Roer niet meer om de vis niet kapot te maken. Schud de pan af en toe.

**5** Rooster intussen de stukjes brood, wrijf ze in met knoflook en druppel er wat olijfolie over.

**6** Serveer de soep in warme borden. Strooi er nog wat bladpeterselie over en geef het brood erbij.





## MOSSELEN MET TOMAAT, KNOFLOOK EN PEPERTJES

Voor vier personen

- 2 kg mosselen
- 50 ml olijfolie
- 4 tenen knoflook, in plakjes
- 2 gedroogde chilipepertjes
- 1 blik gepelde tomaten
- ½ bosje bladpeterselie, fijngehakt
- brood

**1** Was de mosselen. Verwijder de baarden en gooi alle kapotte exemplaren weg. Tik met de openstaande exemplaren een paar keer op het aanrecht, als ze niet dichtgaan zijn ze dood. Gooi ze dan weg.

**2** Verhit de olie in een grote diepe pan en fruit de knoflook goudbruin; verkruimel de pepertjes en fruit even mee.

**3** Doe nu de mosselen en tomaten erbij en doe een deksel op de pan. Zet het vuur hoog; schud na drie minuten de pan om en kijk na nog twee minuten of alle mosselen open zijn gegaan. Haal eventueel mosselen die niet open zijn gegaan uit de pan.

**4** Voeg de bladpeterselie toe en schep nog even om.

**5** Dien meteen op. Geef er goed brood bij om de saus mee op te deppen.



## RODE MUL MET PARMAMAHAM EN BROODKRUIM

Voor vier personen

- 60 ml extra vergine olijfolie
- sap en geraspte schil van 1 citroen
- zout en peper
- 4 filets van rode mul, bij de staart aan elkaar
- 4 blaadjes salie, fijngehakt
- 20 g boter
- 4 dunne plakken prosciutto di Parma
- 4 el paneermeel
- 80 ml visbouillon

**1** Klop de olijfolie met het de citroensap, citroenschil, zout en peper tot een emulsie. Leg de mulletjes naast elkaar in een schaal en

giet de emulsie eroverheen. Laat een uur marineren. Keer de mulletjes halverwege om.

**2** Verwarm de oven voor op 180°C.

**3** Vet een ovenschaal in met boter. Strooi de helft van de fijngesneden salie over de bodem.

**4** Doe het paneermeel in een diep bord. Haal de mulletjes uit de marinade. Bewaar de marinade. Doe een plak parmaham tussen de filets. Dip de filets in het paneermeel en leg in de ovenschaal. Bestrooi met de resterende salie en besprenkel met de helft van de marinade. Giet de resterende marinade en visbouillon eromheen.

**5** Zet 10 minuten in de oven.



Carrera Culinaire,  
ISBN 9789048844906, € 31,99