



MET RICOTTA, VIJGEN EN HONING

Con ricotta, fichi e miele

Dit is een van mijn favoriete combinaties: brood, ricotta, verse vijgen en een beetje honing. Het is een uitstekend bewijs dat je soms helemaal niet hoeft te koken om een geweldig gerecht te serveren. Het is wel essentieel dat de vijgen mooi dik en stevig zijn en dat de kaas vers en romig is. Voor een heerlijk alternatief zonder brood leg je een hele ricotta op een grote schaal en leg je er een paar verse vijgen op, die je grof openscheurt om hun weelderige binnenkant te laten zien. Sprenkel er tot slot wat honing over. Daarmee heb je het begin van een overvloedige maaltijd.

Voor 4-6 personen

1 klein knapperig witbrood,
zoals stokbrood of ciabatta,
in dikke sneetjes
125 g ricotta
8 verse vijgen
2 el goede vloeibare honing
zeezout

Bestrijk de sneetjes brood royaal met ricotta. Snijd de vijgen doormidden en leg ze op de ricotta. Je kunt ze schillen en de steeltjes verwijderen als je wilt, maar ikzelf doe dat nooit, omdat ik de kleuren en textuur van de schil zo mooi vind. Besprenkel de vijgen royaal met honing en strooi er vlak voor het serveren wat zout over.



CITROENRISOTTO

Risotto al limone

Mijn school was een bouwvallig klooster, verscholen achter de bijzonder barokke Santa Maria della Salute-kerk. Het was bepaald geen chique school, maar het had prachtige kloostergangen, waar we in de ochtendpauze speelden. Ik weet nog dat de nonnen tussen de middag enorme pannen vol dampende risotto naar de grotachtige eetzaal brachten en die met een soeplepel opschepten.

Het geheim van elke risotto is een goede bouillon. Ik heb hier een snel recept gegeven waarin een bouillonblokje in combinatie met wortel, bleekselderij en ui wordt gebruikt. Deze bouillon heeft meer smaak dan bouillon van een blokje, maar kost minder tijd dan traditionele zelfgemaakte bouillon. Mijn vriendin Maria, een van de beste koks die ik ken, heeft me dat trucje geleerd.

Let erop dat je de risotto niet te gaar laat worden. De rijst moet net als pasta *al dente*, beetgaar, zijn. Als hij te gaar wordt, wordt hij papperig.

Voor 4 personen

2 el olijfolie
1 ui, fijngehakt
350 g arboriorijst
1 dl witte wijn
2 citroenen
30 g gezouten boter
30 g Parmezaanse kaas,
geraspt
zeezout en versgemalen
zwarte peper

Bouillon

1 ui, in kwarten
1 wortel, in grote stukken
1 stengel bleekselderij, in grote
stukken
1,7 l water
1 groentebouillonblokje

Maak de bouillon: doe de groenten en het water in een pan en breng ze aan de kook. Laat ze ongeveer 15 min. sudderen. Verkruimel het bouillonblokje erboven. Houd de bouillon warm op laag vuur terwijl je de risotto maakt.

Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de gehakte ui en een snufje zout toe en bak de ui al roerend tot hij glazig wordt. Voeg de rijst toe, zet het vuur hoger en bak de rijst al roerend een paar minuten, tot hij een beetje knispert en aan de bodem van de pan begint te kleven. Schenk de wijn erbij en roer 3-5 min., tot de wijn volledig opgenomen is. Voeg dan op middelhoog vuur steeds een soeplepel hete bouillon toe en roer tot die helemaal opgenomen is, voordat je de volgende hoeveelheid toevoegt. Gebruik een zeef als je de bouillon toevoegt, zodat er geen stukjes groente in de risotto terecht komen. De bedoeling is dat je de rijst nat houdt en voortdurend omroert, zodat hij gelijkmatig gaar wordt. Ga zo 15-20 min. door, tot de rijst opgezwollen en zacht is, maar in het midden nog wel stevig aanvoelt. Je hebt misschien niet alle bouillon nodig.

Rasp de schil van 1 citroen boven de pan en pers de vrucht erboven uit. Verhit de risotto al roerend nog een paar minuten, zodat de smaken er goed in kunnen trekken. Haal de risotto van het vuur en laat hem een paar minuten staan. Voeg de boter toe en roer hem door de rijst tot hij gesmolten is. Deze laatste stap wordt *mantecare* genoemd en geeft de risotto zijn onweerstaanbare romigheid. Roer de Parmezaanse kaas erdoor, voeg indien nodig wat zout en versgemalen zwarte peper toe en serveer de risotto gloeiend heet. Rasp een stukje schil van de resterende citroen boven elke portie als je een sterkere citroensmaak wilt.



IN AMARETTOSIROOP GEPOCHEERDE PERZIKEN

Pesche all'amaretto

Dit gerecht zal ik altijd associëren met de lunches in onze achtertuin in de drukende hitte van de late zomer. Het moet gekoeld geserveerd worden, met de perziken drijvend in de siroop van suiker en amaretto, en een flinke schep mascarpone of eventueel een bolletje vanilleroomijs. Gebruik perziken die net niet helemaal rijp zijn; ze moeten nog stevig, bijna hard, zijn, zodat ze hun vorm behouden als ze zachtjes gepocheerd worden in de siroop. Het vruchtvlees van de gepocheerde perziken krijgt prachtige overlopende kleuren die aan een ondergaande zon doen denken – of, in het geval van witte perziken, een verleidelijke roze tint.

Voor 6 personen

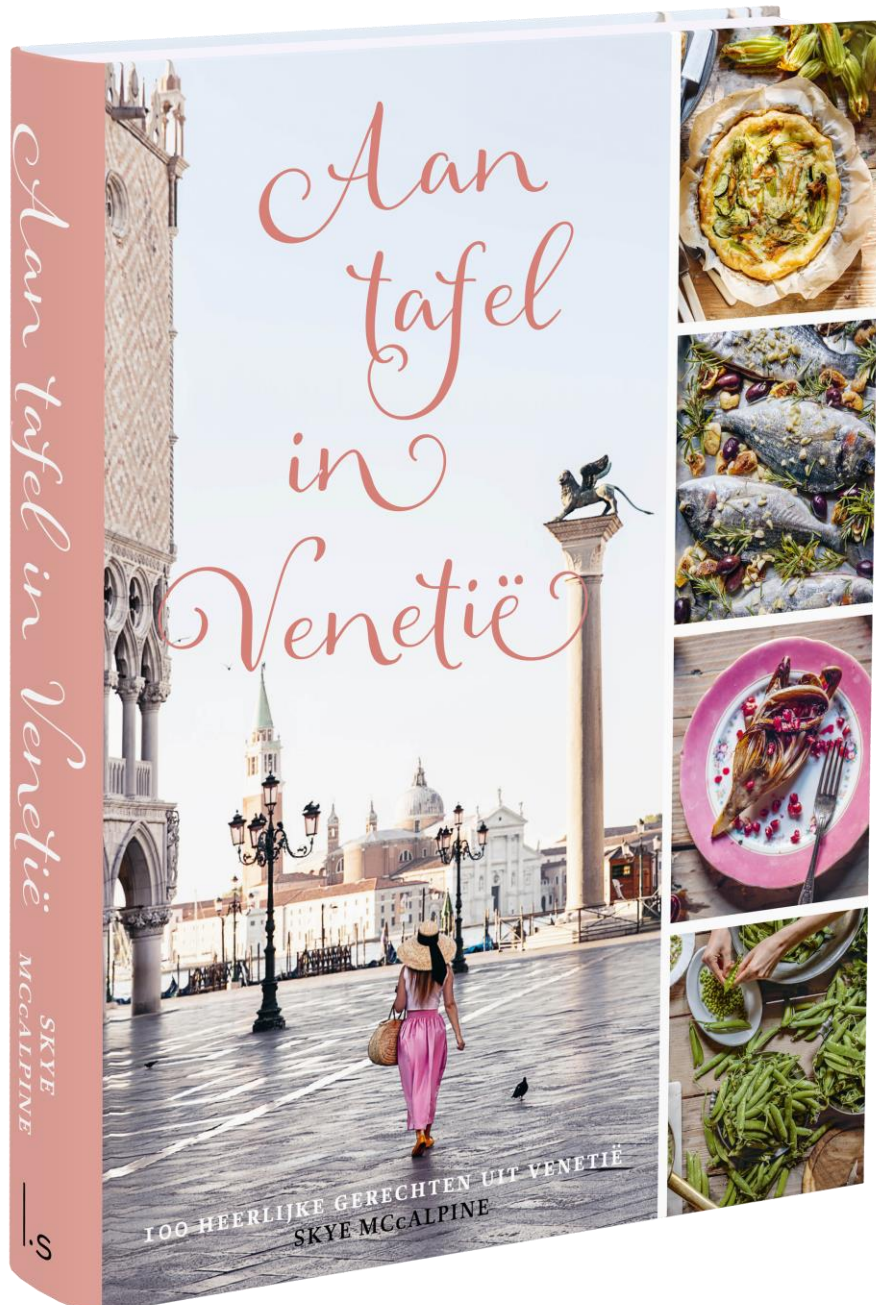
6,5 dl water
3 dl amaretto
100 g fijne kristalsuiker
6 stevige perziken,
doormidden, pit verwijderd

Schenk het water in een grote pan, voeg de amaretto en suiker toe en verhit het mengsel tot de suiker oplost; roer af en toe. Breng de siroop zachtjes aan de kook en leg de halve perziken erin; ze moeten dicht tegen elkaar aan liggen. Je moet ze waarschijnlijk in twee gedeelten pocheren. Pocheer de perziken 5 min. Keer ze met een lepel en pocheer ze nog ongeveer 5 min. De pocheertijd hangt af van de rijpheid en je eigen voorkeur; ik heb het liefst perziken die nauwelijks gepocheerd zijn, maar alleen de smaken van de zoete siroop hebben opgenomen, terwijl mijn man ze het liefst zo zacht heeft dat ze smelten in de mond. Je kunt controleren hoe zacht ze zijn door met een vork in het snijvlak te prikken (ik doe dat in de holte van de pit, zodat je de gaatjes van de vork nauwelijks kunt zien).

Haal de pan van het vuur, doe eventueel de eerder gepocheerde perziken weer in de pan en laat de perziken afkoelen in de siroop. Trek de schil er voorzichtig af wanneer ze voldoende afgekoeld zijn. Leg ze met het snijvlak naar beneden in een kom en bedek ze met de amarettosiroop. Zet ze voor het serveren minstens 30 min. in de koelkast.

Deze recepten komen uit:

Aan tafel in Venetië
van Skye McAlpine



Meer info