

## **Welkom bij Driessen SmaakVermaak.**

Wij ontvangen u met lekkere antipasti met brood en tapenade.  
Vervolgens nemen we het menu door en verdelen we de taken.  
Het te koken menu voor vanavond:

### **Italiaans menu**

Pizza als amuse  
Spaghetti carbonare als voorgerecht  
Pollo limone met caponata als hoofdgerecht  
Mascarpone frambozencreme met amaretti als dessert

#### **Pizza:**

##### **Start met vuur maken in de steenoven**

Deeg:

1 kg tipo 0.0 bloem  
5 gram zout  
14 gr droge gist( of ca 30 gr verse gist)  
Theelepel suiker  
500 ml handwarm water  
4 thee lepels olijfolie

Meng bloem en zout en maak hier een ring van op de grote houten snijplank.  
Meng warme water met zout, suiker en olie. Doe dit in het midden van de ring bloem,  
beetje bij beetje. Meng de bloem eerst met een vork door het vocht en daarna met je  
handen, en maak zo een mooi deeg.  
Na kneden tot een mooie gladde structuur onderverdelen in ca 6 bolletjes, en 1 uur laten  
rusten en rijzen onder een vochtige theedoek

Rol de bodems uit op de steen, hou die vorm ongeveer aan, dun insmeren met  
Napolitane tomatensaus en beleggen naar wens.

Bakken in onze houtgestookte steenoven tot mooi goudbruin, afhankelijk van de  
temperatuur ca 5 minuten, maar doe dit vooral op gevoel!

## **Pasta:**

Zelf pasta maken is leuk, lekker makkelijk en eigenlijk zo klaar. Alle pasta begint met min of meer hetzelfde basisrecept.

Voor de ingrediënten voor het pasta basisrecept gebruik je voor elke 100 gram bloem, 1 ei. Dit is genoeg voor één persoon. Meestal gebruik je iets meer bloem, afhankelijk van de grootte van het ei en de vochtopname van de bloem. Als variatie kan je er eventueel een snufje zout, wat water en/of een halve eetlepel olijfolie gebruiken om het deeg wat elastischer te maken.

Kortweg zijn er 4 stappen die je moet doorlopen om lekker pastadeeg te maken:

- Stap 1: het mengen van de ingrediënten
- Stap 2: het kneden van het deeg
- Stap 3: het laten rusten van het deeg
- Stap 4: het deeg omtoveren in de gewenste soort pasta

Verse pasta maak je met bloem en/of harde tarwe. De Italianen gebruiken vaak Farine 00, maar patentbloem kan ook goed worden gebruikt als basis voor verse pasta. Farine 00 wil zeggen dat de bloem zeer fijn gemalen is en een lage uitmalingsgraad heeft. De uitmalingsgraad is laag omdat er veel deeltjes weggezwefd zijn. Farine 00 maakt de pasta elastisch, maar is minder geschikt voor pastasoorten zoals spaghetti en pappardelle, daarvoor heb je juist harde farina de semola di grano duro nodig, deze is grof van structuur en gelig van kleur. Durumtarwe of harde tarwe is een tarwesoort met een grote en harde korrel, waardoor het meel een hoog gehalte aan gluten bevat.

## **Bereiding:**

Stort de bloem op het aanrecht en maak in het midden van het bergje een kuiltje. Doe hier de hele eieren en het zout in en begin te mengen: schep wat van de bloem van de binnenkant van het kuiltje door de eieren. Gebruik één hand voor het mengen en gebruik je andere hand om (eventueel met een krabbertje) om de bloem overeind te houden.

Meng steeds meer bloem door de eieren totdat het mengsel niet meer zo vloeibaar is. Voeg indien nodig een minimale hoeveelheid water toe, soms zijn enkele druppeltjes al genoeg. Begin met kneden. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Flink duwen met de handpalmen, en het deeg vouwen en draaien. Er ontstaat dan een soepele elastische bal. Het deeg is pas goed als het deeg langzaam terugveert als je er met je duim even tegenaan duwt. Deeg te nat, voeg wat bloem toe, deeg te droog voeg wat water toe.

Maak een deegballetje en wikkel deze in de huishoudfolie en laat minimaal 30 minuten rusten.

## Spaghetti carbonara

400 gram spaghetti  
2 eieren  
2 eidooiers  
60 gram geraspte Parmezaanse kaas  
olijfolie  
30 gram boter  
100 gram pancetta  
3 teentjes knoflook

Bereiding:

Pancetta in reepjes snijden en met de hele knoflookteentjes knapperig uitbakken.

Meng de eieren met de Parmezaanse kaas.

Kook de spaghetti al dente en giet deze af.

Doe de spaghetti in de pan waar de pancetta in gebakken is en voeg het eier/kaasmengsel toe.

Even omgooien in de pan en meteen serveren.

## Pollo Limone van de grill

Marineer de kippendijen in citroensap en olijfolie met wat verse rozemarijn

Grill de dijnen op hete grill platen waarbij je ze voorziet van grill strepen aan beide kanten.

Vervolgens afgaren in de oven ca 15 min op 160c

Serveer met de caponata

**Caponata** Voor ca 8 personen

5 aubergines  
Snufje zout  
4 rode paprika's  
1 bleekselderij  
4 rode uien  
Scheut olijfolie  
4 el tomatenpuree  
6 el zwarte olijven  
4 el rozijnen  
4 el pijnboompitten  
5 el rode wijnazijn  
2 el kristalsuiker  
2 el balsamicoazijn

Enkele takjes platte peterselie (bladpeterselie)

Snijd de aubergine in dobbelstenen van 1,5 cm en doe deze in een vergiet. Strooi wat zout over de aubergine om het vocht uit de groente te trekken. Daardoor kan je ze lekker zacht bakken.

Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd in dunne repen. Verwijder de draden van de bleekselderij en snijd in bogen. Pel de rode ui, halveer en snijd in ringen. paprika in reepjes gesneden, bleekselderij klein gesneden, rode ui in ringen gesneden.

Verhit een scheutje olijfolie, knijp het vocht uit de aubergine en bak gaar in de pan. Haal daarna de aubergine eruit.

Voeg de paprika toe aan de pan en bak ook gaar. Haal deze ook weer uit de pan nadien.

Bak daarna de bleekselderij en de rode ui gaar in de pan. Voeg dan de tomatenpuree aan toe en bak even aan zodat de zure smaak van de tomatenpuree zoeter wordt. Voeg dan alle voorgaande groenten er terug bij. Ontpit de olijven en voeg ze toe, samen met de rozijnen en de pijnboompitten.

Voeg nu de rodewijnazijn, de suiker en de balsamicoazijn toe. Meng alles goed en bak nog even een vijftal minuten om alles smaken goed te verenigen. Serveer de caponata met de kip en fijngehakte platte peterselie. Buon appetito!

## **Mascarpone frambozencreme met amaretti** voor 8 personen

0,8 kg mascarpone

100 gr suiker

50 ml advocaat

Merg van 1/2e vanille stokje

Amaretti kruim

Verse frambozen

Mascarpone met suiker, advocaat en vanille stokje in de mengbeker opslaan tot het luchtig is.

In een glas wat amaretti kruim doen daarop wat mascarpone mengsel met een spuitzak opspuiten (niet helemaal vol!)

Daarop de frambozen

Doe dit 2 keer en eindig met frambozen