



INHOUD

INLEIDING 7

PALERMO & HAAR STREETFOOD 19

ANTIPASTI 47

SOEPEN 71

GROENTEN & SALADES 87

PASTA, RIJST & COUSCOUS 117

VLEES & KIP 169

VIS 189

DOLCI & COCKTAILS 207

DANKWOORD 264

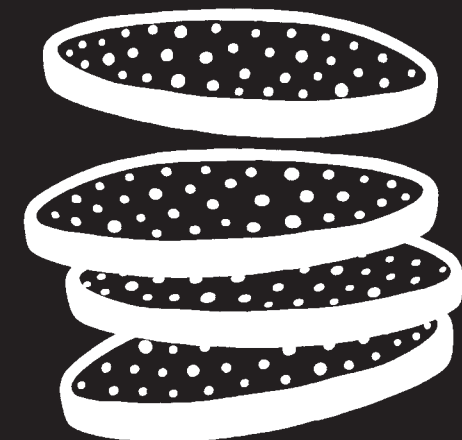
OVER DE AUTEURS 267

REGISTER 268



ANTIPASTI

Op de markt in Ortigia ontmoette ik een Australische vrouw die aan een laat ontbijt zat met een glas witte wijn en een plank antipasti: kleine porties lokale gerechten zoals *caponata*, het zoetzure groentegerecht dat in verschillende gedaanten op het gehele eiland geserveerd wordt, met daarbij *panelle* (de kikkererwtbeignets op pagina 28), lokale zongedroogde tomaten, olijven, plakjes vlees en kaas, en een stuk Siciliaanse focaccia met sesamzaad (zie pag. 37). Het idee om verschillende gerechten tijdens één maaltijd te eten dateert van de Romeinse tijd en is sindsdien nauwelijks veranderd.





PEPERONI LUNGHY FARCITI

GEVULDE PUNTPAPRIKA'S MET VARKENSGEHAKT & KRUIDEN

Ik heb me altijd afgevraagd wat ik moest met de lange, dunne rode paprika's die in de zomer in de winkels liggen. We aten deze heerlijke paprika's gevuld met vlees als antipasto, bereid door onze vriend Mimmo bij *Osteria Bacchus* in Sant'Ambrogio, gelegen op een heuvel net buiten Cefalù. Ik ben dol op kruiden en heb een grote handvol in dit recept gebruikt. Voel je echter niet verplicht om alleen peterselie te gebruiken: een mix van rucola, oregano, basilicum en/of bladselderij kan net zo goed.

Voor 8 personen als hoofdgerecht
of 16 personen als voorgerecht

koolzaadolie om in te bakken
8 rode puntpaprika's

Voor de vulling

100 g zilervliesrijst
zout en versgemalen zwarte peper
1 rode ui, fijngesnipperd
2 el extra vergine olijfolie
300 g varkensgehakt
fijngeraspte schil van 1 onbespoten
citroen
2 eieren, geklutst
50 g peterselie, fijngehakt
50 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt, plus
extra naar smaak (optioneel)

Verwarm de oven voor tot 240 °C. Kook de rijst in 25 tot 30 minuten in gezouten water gaar. Spoel onder koud stromend water af in een zeef om de rijst af te koelen en laat uitlekken. Bak intussen de ui met wat zout en peper in de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag in circa 10 minuten zacht. Schep de ui op een bord en laat afkoelen. Meng in een kom alle ingrediënten voor de vulling met je handen goed door elkaar. Test het mengsel door er een klein balletje van te draaien en in een beetje koolzaadolie te bakken. Als je tevreden bent met de smaak van het gehaktmengsel, kun je de paprika's gaan vullen. Of voeg meer zout, peper en kaas toe en ga daarna verder.

Halveer de paprika's in de breedte en haal de zaadjes en de zaadlijsten er met je vingers uit. Vul de paprika's met het gehaktmengsel. Vorm van het resterende gehaktmengsel balletjes ter grootte van een walnoot en bak deze naast de paprika's (deze zijn ideaal voor kinderen die geen paprika lusten!). Leg op een bakplaat en rooster 12 tot 15 minuten, tot de paprika's licht geblakerd zijn en het gehakt gaar is. Dit kun je testen door een van de paprika's met een satéprikker in te prikken en te kijken of het vocht helder en niet meer roze is. Of controleer met een vleesthermometer de kerntemperatuur: deze moet 75 °C zijn. Laat de paprika's voor het serveren iets afkoelen. Je kunt ze zo eten met een salade, met de Siciliaanse frietjes op pagina 98 of een groentegerecht, of snijd ze in ringen en serveer ze als hapje.

RAGOUT VAN WORST & WILDE VENKEL

Wilde venkel groeit vooral in het Middellandse Zeegebied. Het is in de lente felgroen en veerachtig en wordt in de maanden daarna donkerder. In de herfst komt wilde venkel tot bloei en krijgt ze gele bloemen met daarin het venkelzaad. Bij ons is wilde venkel moeilijk te vinden, maar het groen van knolvenkel (venkelgroen) is een prima alternatief. Verse ricotta wordt op Sicilië vaak door hete pasta geroerd. Dat kan soms wat droog zijn; roer er in dat geval tegelijkertijd wat room door.

Voor 4 personen als hoofdgerecht
of 6 personen als voorgerecht

4 el extra vergine olijfolie
½ grote preistengel, schoongemaakt en
fijngehakt
500 g Italiaanse worstjes
5 el rode wijn
een kleine handvol wilde venkel of
venkelgroen, fijngehakt,
of 1 tl venkelzaad
zout en versgemalen zwarte peper
100 g ricotta
75 ml *double cream* of volle slagroom
(optioneel)
25 g fijngeraspte Parmezaanse kaas
(optioneel)

Verhit de olie in een grote koekenpan en bak hierin de prei ongeveer 5 minuten. Verwijder intussen het vel van de worstjes en verkruimel het worstvlees in de pan met de prei. Bak op middelhoog tot laag vuur bruin. Voeg de rode wijn toe en laat ongeveer 5 minuten verdampen. Roer de wilde venkel of venkelgroen (houd wat apart voor de garnering) en wat peper erdoor. Laat de ragout ongeveer 30 minuten op laag vuur langzaam garen. Breng indien nodig op smaak met wat zout (Italiaanse worstjes kunnen vrij zout zijn, dus gebruik niet te veel). Roer vlak voor het serveren de ricotta en eventueel de room erdoor. Voeg versgekookte pasta toe en roer door. Garneer met de apart gehouden wilde venkel en eventueel wat Parmezaanse kaas en serveer.





GEVULDE SARDINES MET SPINAZIE, PIJNBOOM- PITTEN & ROZIJNEN

Oorspronkelijk werd dit gerecht met kleine vogels gemaakt. Letterlijk vertaald betekent *beccafico* 'vijgensnaveltje'. Je vindt verschillende vormen van dit traditionele Siciliaanse gerecht over het hele eiland. Dit is zoals Gregorio Piazza het maakt; hij komt uit Augusta in het oosten van Sicilië, waar ze spinazie en sinaasappels gebruiken.

Voor 6 personen

500 g spinazie
7 el extra vergine olijfolie
1 teentje knoflook, gepeld en in dikke plakjes
zout en versgemalen zwarte peper
50 g pijnboompitten
50 g blanke rozijnen, 30 minuten geweekt in warm water
40 g vers broodkruim, gemaakt van de binnenkant van een knapperig (glutenvrij) brood
12 verse sardines, koppen verwijderd en gefileerd (360 g na het schoonmaken)
1 onbespoten sinaasappel, in plakjes
8 laurierblaadjes

12 cocktailprikkers

Stoom de spinazie kort, tot hij zacht is. Giet af en laat afkoelen. Druk het vocht uit, zodat je een vrij droge bal spinazie hebt en hak fijn op een plank. Verhit 3 eetlepels olie in een grote koekenpan en bak de knoflook ongeveer 1 minuut op middelhoog vuur. Voeg de spinazie toe en breng op smaak met zout en peper. Roer met een houten lepel door.

Leg de pijnboompitten en de rozijnen op een plank en hak grof. Voeg toe aan de pan en laat al roerend ongeveer 5 minuten bakken. Haal het vuur en laat afkoelen. Meng met het broodkruim in een kom.

Verwarm de oven voor tot 170 °C en vet een ovenschaal in met 1 eetlepel olie. Leg de sardinefilets op een snijplank, bestrooi licht met zout en peper en besprenkel met 1 eetlepel olie. Leg een sardine in de palm van je hand, verdeel wat van het spinaziemengsel over de lengte, rol de vis op en steek met een cocktailprikkers vast. Herhaal met de rest van de sardines en leg ze allemaal in de ovenschaal. Leg de schijfjes sinaasappel en de laurierblaadjes tussen de vis. Sprengel de rest van de olijfolie erover en bak 20 tot 25 minuten in de oven. Serveer warm of op kamertemperatuur met antipasti, of als hoofdgerecht met salade of rijst.





TORTA DI CAFFÈ, CIOCCOLATO E NOCI

KOFFIE-CHOCOLADETAART MET WALNOTEN

Tijdens onze zoektocht naar recepten om broodkruim te verwerken hebben we er honderden gevonden. Misschien schrijf ik ooit wel het boek *1000 recepten voor broodkruim*. Ik kwam echter geen recept tegen waarbij broodkruim in taart wordt gebruikt. Maar wat een goed idee is dit! Dit recept is gebaseerd op dat van Pina, de moeder van Gregorio, de Siciliaanse chef-kok van ons restaurant in Bray. Broodkruim van hard, droog brood is hier niet geschikt voor, maar de oude, zachte witte of bruine binnenkant van een knapperig brood des te meer. Maal het brood in een foodprocessor tot kruimels. Het originele recept bevat alleen walnoten, maar wij werden geïnspireerd door de pure, korrelige chocolade uit Modica en de espresso waarmee elke maaltijd in Italië wordt afgesloten.

Voor 8 tot 10 personen

200 g walnoten
50 g vers broodkruim van een tarwe- of glutenvrij brood
2 tl bakpoeder
8 volle tl fijngemalen koffie
100 g pure chocolade (70% vaste cacaobestanddelen), in stukjes, of chocoladedruppels
100 g boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
125 g lichtbruine moscovadesuiker of bruine basterdsuiker
4 eieren

Verwarm de oven voor tot 170 °C en vet een ronde cakevorm met losse bodem van 24 cm in met boter. Rooster de walnoten ongeveer 8 minuten op een bakplaat in de oven, tot ze verkleurd zijn. Maal de walnoten kort in een foodprocessor of hak met de hand tot fijne kruimels.

Meng de walnoten met het broodkruim, het bakpoeder, de koffie en de chocolade in een kom en zet apart. Klop de boter met de suiker in ongeveer 5 minuten licht en romig. Voeg de eieren een voor een toe en blijf kloppen. Spatel het walnotenmengsel door het botermengsel. Schenk in de cakevorm en bak 35 minuten in de oven. Controleer of de taart gaar is. Steek hiervoor een cocktailprikker in de taart. Als deze er schoon uitkomt, is de taart klaar. Haal uit de oven, laat afkoelen in de cakevorm en stort op een bord.