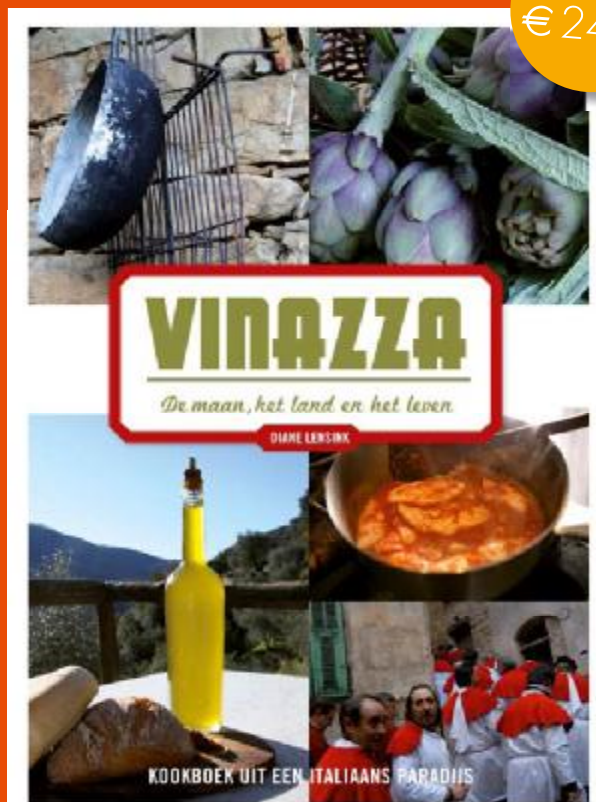


Joie aanbieding

t.w.v.
€ 24,95



Kookboek 'Vinazza: de maan, het land en het leven'

Verborgen in de uitlopers van de Italiaanse Alpen ligt een paradijs. Hier runt actrice Diane Lensink de agriturismo Vinazza, temidden van olijfbomen en moestuinen. Dat levert elk seizoen weer de heerlijkste recepten op, maar ook prachtige sfeerschetsen over het leven en de mensen in Italië. Proef ook *la dolce vita* met *Vinazza: de maan, het land en het leven*.

CADEAU!

Kookboek 'Vinazza: de maan, het land en het leven' bij een tweejaarabonnement

Kijk op www.joiedevivre-magazine.nl of bel 036 5307110



Joie de Vivre

Het glossy magazine Joie de Vivre gaat terug naar de bron van de levenskunst: de mediterrane cultuur. Elke editie kunt u genieten van de bruisende lifestyle van de landen rond de Méditerranée. De redacteurs doen verslag van citytrips en streekbezoeken en schrijven over kunst en cultuur, wellness, culinaire onderwerpen, wonen en human interest.

Twee manieren om abonnee te worden.

- Kijk op www.joiedevivre-magazine.nl
- Bel 036 5307110 (op werkdagen bereikbaar van 8.30 – 17.00 uur).

Een tweejaarabonnement kost € 36. Als bijdrage in de verzendkosten van het geschenk wordt eenmalig € 6 in rekening gebracht. Deze aanbieding is geldig tot 24 september 2009 of zolang de voorraad strekt.

Korting

In plaats van het cadeau kunt u ook kiezen voor een eenmalige korting. U betaalt dan maar € 28 voor een tweejaarabonnement.

Cadeau

U kunt ook een abonnement cadeau geven, u ontvangt dan zelf het geschenk

Joie de Vivre. Genieten van het mediterrane leven

- 1 dl licht zoete sherry (Pedro Ximenez of Oloroso)
- een paar plakken oudbakken cake
- circa 10 bitterkoekjes
- 1 pot aardbeien, abrikozzen- of druivenjam (350 g)
- 1/8 liter slagroom
- sukade, gekonfijte sinaasappelschil en geroosterde amandelen

Voor de vanillevla:
5 dl melk
1/2 vanillestokje
1 ei
40 g suiker
20 g maïzena
zout

Deze trifle maakt mijn moeder al zo lang ik mij herinner met kerst. Volgens mij is de *zuppa inglese* een variant hierop, of omgekeerd. Begin een dag van tevoren. Leg de cake en bitterkoekjes in een hoge (glazen) schaal en overgiet ze met de sherry. Controleer de volgende dag of al het vocht is ingetrokken. Zo niet, giet het dan af; is het juist te droog, doe er dan nog wat sherry bij. Maak de vanillevla. Laat de melk met het vanillestokje langzaam aan de kook komen. Laat een minuut of tien staan, roer af en toe en verwijder dan het stokje. Klop het ei schuimig en licht. Doe er vervolgens de suiker, de maï-

zena en een minisnufje zout bij. Klop zo enthousiast mogelijk, in elk geval tot er geen klontjes meer in zitten. Voeg er dan 3 eetlepels van de warme melk aan toe, klop goed, doe er nogmaals 3 eetlepels melk bij, klop en schenk dan het eiemengsel bij de warme melk. Verwarm het nu langzaam tot de vla gebonden is, maar blijf steeds kloppen! Laat de vla afkoelen. Roer af en toe, zodat er geen vel op komt. Schep de afgekoelde vla op de cake en koekjes. Schep daarop de jam en vervolgens de geklopte slagroom. Strijk de bovenkant glad en versier met sukade, sinaasappelschilletjes en halve amandelen.

dolce Trifle

Smakelijke eenvoud

*Italiaanse recepten
van actrice Diane Lensink*

Back to basics, dat is wat Diane Lensink het liefste doet. Met verse ingrediënten uit haar eigen boomgaard en moestuin maakt de toneelactrice in haar Italiaanse *agriturismo* Vinazza de heerlijkste gerechten. Haar tweede kookboek staat weer vol gemakkelijke en smakelijke recepten uit het Noord-Italiaanse Ligurië. Een voorproefje.

dolce

Insalata di melone con menta

Meloensalade met muntsiroop

- 100 g suiker
- de blaadjes van 4 takjes verse munt of 2 eetlepels gedroogde munt
- 1 rijpe suikermeloen
- 1 takje verse munt, grof gehakt ter decoratie
- 2 eetlepels pijnpitten, licht geroosterd
- eventueel amaretti di Saronno

Maak een suikersiroop. Verwarm hiervoor de suiker met 1 deciliter water. Laat een paar minuutjes koken, draai het vuur uit, voeg de helft van de muntblaadjes toe, doe het deksel op de pan en laat een kwartiertje trekken. Maak in die tijd de meloen schoon en snijd hem in kleine dobbelsteentjes van circa 2 centimeter. Schenk de lauwwarme siroop over de meloen, schep de rest van de munt erdoor en zet minimaal een uur in de koelkast. Garneer voor het opdienen met de geroosterde pijnpitten. Geef er eventueel een amandelkoekje bij en misschien een mooie, stevige witte wijn.

- 500 g gehakt
- 1 ei
- beetje verse munt
- wat oregano
- 1 of 2 tenen knoflook
- zout en peper
- 2 eetlepels geraspte Grana Padano
- 1 snee oud brood, geweekt in melk
- zoveel citroenbladeren als er balletjes zijn
- 1 of 2 citroenen
- raffia
- boter
- witte wijn

Maak het gehakt aan met het ei, de fijngesneden munt, oregano, de knoflook uit de knijper, zout, peper, kaas en het uitgeknepen en verkruimelde brood. Maak er kleine, platte balletjes van. Probeer om grote citroenbladeren te krijgen. Leg op elk blad een dun schijfje citroen en daarop een balletje, en bind deze pakjes dicht met een stukje raffia. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal of bakblik, doe er wat klontjes boter bij en een bodempje witte wijn. Zet dit een halfuurtje in een warme oven.

secondo

Polpettine in foglia di limone

Gehaktballetjes in citroenblad



primo
Zuppa di cannellini e cozze
Mosselsoep met bonen

- 6 personen
- 200 g gedroogde cannelli- of borlottibonen (alternatief: een pot gekookte witte bonen)
- 1 1/2 kg mosselen
- 1/2 glaasje witte wijn
- bosje peterselie
- 1 teen knoflook
- zout en peper
- 1 rode ui
- olie
- 200 g tomatenpulp
- beetje groentebouillon
- eventueel 6 met knoflook ingesmeerde bruschette

Laat de bonen een nacht weken in koud water. Was de mosselen en doe ze in een ruime pan met een scheut witte wijn, de gehakte peterselie en de knoflook. Doe het deksel erop en laat de mosselen op hoog vuur in een paar minuten opengaan. Haal ze dan van het vuur, laat ze een beetje afkoelen en haal ze uit hun schelpen. Laat er een paar in de schelp zitten voor de garnering. Zeef het kookvocht van de mosselen. Laat de geweekte bonen uitlekken en doe ze in een roestvrijstalen pan. Bedek ze met water en kook ze ongeveer een uur. Voeg pas tegen het einde van de kooktijd zout toe. Hak de ui grof en doe die samen met twee lepels olie in een braadpan. Laat op een laag vuur smoren. Giet het gezeefde kookvocht van de mosselen erbij, voeg de tomatenpulp en een pollepeltje bouillon toe en laat 10-15 minuten koken, tot

het iets is ingedikt. Proef ten slotte of er zout en peper bij moet. Laat de bonen een paar minuten afkoelen als ze gaar zijn en doe ze vervolgens met het kookvocht in een kom. Haal de helft van de bonen eruit en pureer die met de staafmixer tot een crème. Is hij te dik, voeg dan een lepel kookvocht toe. Doe de bonenpuree in de pan bij de saus en breng hem op de dikte die je lekker vindt door eventueel nog wat kookvocht toe te voegen. Doe dan de hele bonen erbij en roer voorzichtig met een houten lepel. Doe de mosselen erbij en zet ze nog heel even op het vuur – niet te lang, want dan worden de mosselen te hard. Leg eventueel onder in de borden een bruschetta (een droog gebakken of gegrilde boterham, ingewreven met een teen knoflook) en schep daarop de soep. Gammeer met een paar mosselen in de schelp.



- 50 g mascarpone
- 100 g gorgonzola
- 1 tros mooie, grote witte druiven
- 80 g gepelde walnoten

Werk de mascarpone met de gorgonzola door elkaar met een vork tot een zachte crème. Snijdt de druiven doormidden, haal de pitten eruit (als dat makkelijk gaat) en vul de ene helft met mascarpone. Druk de tweede helft er weer op. Hak de walnoten grof en rol de druiven erdoorheen. Zet half uurtje in de vriezer. Serveer als borrelhapje of als onderdeel van antipasti.

bocconcini
Uva con crema alle noci
Druiven met walnotencreme

- 200 g chocola met minimaal 70% cacao
- 150 ml slagroom
- eventueel een scheutje rum, cognac of koffielikeur
- bittere cacao

Schaaf of snijd de chocola fijn en giet de slagroom erop. Verwarm dit au bain-marie; roer steeds met een houten lepel. Doe het mengsel in een beslagkom en klop het met de mixer. Voeg eventueel de drank toe. Verwarm het mengsel nogmaals zachtjes au bain-marie en klop verder met een garde. Het is klaar wanneer het in punten aan de garde blijft

zitten. Zet de crème tien minuten in de koelkast om op te stijven. Zeef intussen wat cacao op een bord. Vorm met twee lepeltjes balletjes van de chocola, laat ze op de cacao vallen en zeef er ook cacao overheen.
* Je kunt een lepel fijngesneden gekonfijte sinaasappelschilletjes door het mengsel roeren.



dolce

Tartufo classico

Chocoladetruffels



antipasto

Insalata di trevisana, roquefort e noci

Roodlofsalade met roquefort en notendressing

- 2 struikjes roodlof
- 1 theelepel Franse mosterd
- 1 eetlepel rodewijnazijn
- 1 eetlepel citroensap
- 3 eetlepels walnotenolie
- 2 eetlepels olijfolie
- 8 walnoten
- 100 g roquefort

Snijd de struikjes roodlof doormidden, verwijder de harde kernen onderaan en snijd ze in kleine ringen; houd 4 of 8 mooie blaadjes apart. Leng voor de dressing de mosterd aan met de azijn en het citroensap, en meng daar langzaam eerst de notenolie en dan de olijfolie door.
Maak het gesneden roodlof aan met deze

dressing. Schik de 4 of 8 achtergehouden bladeren op 4 bordjes en leg daarop de aangemaakte sla. Pel de noten, houd een paar halxies heel en verkrumel de rest grof. Strooi dit over de sla. Breek de roquefort in brokjes en leg die op de salade. Serveer met een kleine bruschetta of een geroosterd stukje brood.



Diane Lensink:
Vinozza: de maan, het land en het leven.
Kosmos Uitgevers,
ISBN 9789021545684,
Prijs: € 24,95.