

VINAZZA

Recepten uit deel 1

Torta verde

GROENE TAART

Deze taart is een typische specialiteit uit Ligurië, waar je in ieder café, op elke markt, bij iedere gelegenheid stukjes torta verde kunt krijgen. Er zijn dus net zoveel recepten als buurvrouwen, en iedereen beweert dat zijn manier van bereiden de originele is.

Bovendien wordt dezelfde torta verde in het zeer vroege voorjaar (en dat kan al gauw januari zijn, dat hangt een beetje van de regen af) van wilde kruiden gemaakt. Ik heb daar 'les' in gekregen. Want het is niet zo dat de paardebloem als enige zaligmakend is. Nee, veeleer het onaanzienlijke grijsgroene rozetje dat meestal uit muren groeit, scarpirui genaamd in dialect, wordt gekoesterd als ware het witte truffel.

De echte torta verde selvatica is goddelijk, maar ik zal met een wat eenvoudiger recept beginnen.

Voor twee ronde vormen van circa 25 centimeter doorsnede of een rechthoekig bakblik van 30-45 centimeter.

Voor het deeg:

500 g bloem

3 à 4 eetlepels olijfolie

zout

water (ca. 3 dl)

Voor de vulling:

1½ kg *bietole* (snijbiet) of wilde spinazie

1 ui

paar takjes peterselie

150 g rijst, voorgekookt, maar niet gaar

100 g grana padano, geraspt

nootmuskaat

majoraan of oregano

scheut olie

zout en peper

6 eieren

Maak een kuiltje in het meel, doe daar olie, zout en water in en werk langzaam van buiten naar binnen alles door elkaar. Als het te droog dreigt te worden, voeg dan nog wat water toe. Kneed het deeg tot een soepele, elastische bal en laat een halfuurtje rusten.

Snij bij de snijbiet de brede witte nerf uit de bladeren. Was de bladeren (van snijbiet of wilde spinazie). Hak snijbiet, ui en peterselie heel fijn, roer de rijst erdoorheen en vervolgens de grana, nootmuskaat, majoraan en olie. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel het deeg in 4 stukken, rol twee delen flinterdun uit met een deegroller of een lege schone fles, en leg deze op de bodems van de ingevette vormen. Laat het deeg rondom 2 centimeter over de rand hangen. Roer de eieren los en vermeng ze met de vulling. Verdeel de vulling over de twee vormen, in een laag van circa 1 centimeter. Rol de twee overgebleven delen deeg uit als deksel en leg ze op de vormen. Knip overtollig deeg rondom af. Vouw de onderste lap deeg over de bovenste heen, en zorg ervoor dat hij rondom overal vastzit. Met een niet te beschrijven gebaartje met duim en wijsvinger draai je die de twee deegjes om elkaar.

Knip met een schaar over de hele oppervlakte v'tjes, en besmeer eventueel met losgeklopt ei.

Zet de taarten een halfuurtje in een op 200 °C voorverwarmde oven. Als het deeg van de vorm loslaat, is de taart gaar.

Er zijn op dit recept allerlei variaties mogelijk met andere ingrediënten: kleingesneden courgette of pompoen, boontjes, rucola, wilde venkel, wat oregano.



Torta verde erbe selvatiche

GROENE TAART VAN WILDE KRUIDEN

Dit recept is gelijk aan het basisrecept, alleen wordt er in plaats van *bietole* allerlei in het wild groeiend (on)kruid gebruikt. Ik kan de soorten helaas niet allemaal noemen, omdat er te veel zijn die ik alleen bij hun lokale naam ken, maar het gaat onder andere om paardebloemblad, pimpernel, wilde venkel (niet te veel, dat gaat overheersen) en *scarpirui* (een mediterrane versie van bitterkruid). Trek een paar uur uit voor een wandeling en pluk ondertussen zo veel mogelijk van deze plantjes. Een mand vol is nadat je alles hebt uitgezocht en schoongemaakt nog maar een halve mand.



Fiori Ripieni

GEVULDE COURGETTEBLOEMEN

Pluk de gele bloemen van de courgette 's morgens vroeg, als de bloemen wijd openstaan, of koop zo'n feestelijk bosje bloemen op de markt. Bekijk zorgvuldig of er geen mieren in huizen en trek met een pincetje de grote gele stamper eruit, want die is bitter.

Voor de vulling:

2 aardappelen, gekookt

handvol boontjes, gekookt

halve courgette, gekookt

2 eieren

2 eetlepels grana padano of parmezaanse kaas,

geraspt

snuf nootmuskaat

beetje gedroogde oregano

wat blaadjes basilicum, gehakt

zout, peper

eventueel 1 of 2 plakken fijngesneden mortadella

paneermeel

Maak een vulling van gekookte aardappelen, boontjes en courgette, een ei, geraspte parmezaanse kaas, wat nootmuskaat, oregano, basilicum en peper en zout (het moet een pureeachtige massa worden). Doe er eventueel wat fijngesneden mortadella door.

Vul de bloemen heel voorzichtig met het mengsel; dit gaat erg handig met de spuitzak met een ongekarteld wijd mondstuk. Vouw de bloemen daarna en beetje dicht. Haal ze door een losgeklopt ei, daarna door het paneermeel en leg ze om en om in een lage platte ovenschaal.

Bak de bloemen in een warme oven (220 C) tot ze door en door warm en licht gekleurd zijn.

Jesta di cinghiale in cassetta

WILDZWIJKOP IN GELEI

Dit is een beetje flauw, want ik neem aan dat je niet regelmatig in de gelegenheid bent een verse wildzwijnkop op de kop te tikken. Voor wie het echt wil proberen: het gaat ook heel goed met varkenskop.

Waarom moet er toch zo belachelijk veel vlees geproduceerd worden met als resultaat dat er met steeds grotere regelmaat rampen gebeuren (varkenspest, gekkekoeienziekte, mond- en klauwzeer, vogelpest)? Omdat wij met z'n allen eigenlijk alleen maar biefstuk willen eten, of een karbonaadje. Of kippenbouillon willen trekken van een kippenborst en een bouillonblokje. Dat is toch belachelijk! Van de poten, het karkas en al die stukken kip die we te vet en te lelijk vinden, trek je een geweldige bouillon, die echt naar kippensoep ruikt. Een beetje foelie erin ...

Vroeger werd er niets van welk beest dan ook weggegooid en waren er veel en heerlijke recepten waar we nu het bestaan nauwelijks meer van weten. Zo kwam ik op deze pastei.

Hier wordt van oktober tot januari op wild zwijn gejaagd. En al ben ik geen enorm voorstander van de jacht (als ze op kleine vogeltjes gaan schieten, word ik rondit gevaarlijk), als je het enorme overschot aan wild zwijn hier ziet, en alles wat die beesten vernielen, dan vind ik het op peil houden van de wildstand een goed ding.

Zwijnkop dus.

Ook deze jagers zijn lui. En ook de vrouwen en zelfs de moeders van de jagers hebben er niet zo veel zin meer in (een enkele uitzondering daargelaten), en zo komt het dat ik er als Nederlandse voor moet zorgen dat de geweldig rijke regionale keuken niet in de vergetelheid raakt. Na een dag jagen wordt het gevangen zwijn meteen gevild, en de kop verdwijnt gewoon in de vuilnisbak.

Die kop moet dus úit die vuilnisbak en gevild. Dat is even een beetje griezelig, maar daar zet je je overheen, en het gaat heel gemakkelijk. Wat niet gemakkelijk gaat, is het doormidden klieven van die kop, dus dat kun je beter aan de slager vragen. Wrijf de twee helften goed in met veel grof zeezout, zo'n 200 gram, ook onder de tong en aan alle kanten. Laat hem vervolgens onder in de koelkast drogen gedurende een dag of vier, vijf (hij mag niet in z'n eigen vocht gaan liggen, dus wel af en toe controleren en eventueel vocht afgieten).

Spoel de helften daarna goed af en zet ze onder water in een grote pan, samen met een doormidden gezaagde varkenspoot en eventueel (voor een stijvere geleï) een flink stuk zwoerd. Voeg alles toe wat je normaal ook bij een goede bouillon gebruikt: selderij, peterselie, foelie, kruiden, ui, knoflook, laurier. Laat alles 6 tot 7 uur heel zachtjes koken, net onder het kookpunt (voor mooie heldere geleï). Neem dan de kop uit de bouillon, laat hem afkoelen en haal al het vlees eraf. Mooie stukken kun je tamelijk groot laten, klein spul hak je fijn. Kook het vlees nog even op in de bouillon om te steriliseren, haal het eruit en meng het met flink wat gehakte pistachenoten. Breng op smaak met zout en zwarte peper en doe het vervolgens in een paté- of pasteipot.

Passeer de bouillon of giet hem door een puntzeef, en giet de bouillon, die als het goed is na afkoeling geleï zal worden, over het vlees. (Controleer van tevoren of hij stijf wordt door een klein beetje bouillon een nacht in de ijskast te zetten; is hij dan niet stijf, dan kun je hem nog een paar uur laten trekken, niet meer met het kopvlees uiteraard, maar wel met zwoerd en poot.)

Opmerking:

Ik maak dit gerecht uiteraard niet dagelijks, maar kwam toch tot een paar ontdekkingen. De laatste keer dat ik het maakte, was het nogal aan de hartige kant, net niet té zout, maar op het randje – de geleï in elk geval. Dit kun je voorkomen door de kop heel goed te spoelen voordat je hem opzet. En zet hem desnoods op met water zonder kruiden, laat aan de kook komen, proef het water en gooi dat weg als het te zout is, waarna je weer van voren af aan begint met schoon water en nu met alle ingrediënten erin.

Verder ben ik zelf niet zo dol op geleï, dus heb ik de neiging er zo weinig mogelijk bouillon over te gieten – wat niet verstandig is, want dan is de pastei niet mooi te snijden en valt hij in stukjes uit elkaar, terwijl als hij gebonden is door net voldoende geleï, je heel feestelijke plakken krijgt. Roer dus de bouillon goed door het vleesmengsel en zorg dat er ook een half centimeter tje bovenop ligt.

Cinghiale

WILDZWIJN

1 kg wildzwijnvlees	<i>Voor de marinade:</i>
2 kaneelstokjes	1 fles rode wijn
5 of 6 wortelen, in plakjes	1 dl azijn
4 of 5 stelen bleekselderij, in plakjes	1 ui
½ dl olijfolie	2 tenen knoflook
zout en peper	6 gekneusde jeneverbessen
1 dl wildfond of runderbouillon	een paar takjes peterselie, selderij, tijm en rozemarijn
	2 blaadjes laurier
	4 kruidnagels
	zout en peper

Leg het vlees in een marinade gemaakt van de wijn, de azijn, een doorgesneden ui, de knoflook en de kruiden. Laat het vlees een dag marineren en keer het af en toe om.

Snijd de volgende dag het meeste vet van het vlees (een beetje vet is wel lekker voor de smaak) en snijd het vlees in grove blokken; kleine dobbelsteentjes vind ik te droog worden. Verwarm in een braadpan de olie, braad het vlees om en om aan en blus het af met een beetje marinade. Voeg de kaneelstokjes toe. Laat het vlees 1½ à 2 uur zachtjes stoven en voeg indien nodig af en toe wat vocht (fond of marinade) toe. Doe een halfuur voor het einde van de kooktijd de wortel en selderij erbij. Breng op smaak met zout en peper.

Serveer het vlees met een eetlepel gestoofde groente.

Wild zwijn wordt hier gejaagd, geschoten en dezelfde dag gevild, onder de jagers verdeeld en ingevroren, wat de malsheid van het vlees niet ten goede komt. Wild moet eigenlijk besterven. Daarom vind ik marineren de enige manier voor een smakelijk stuk vlees, of je moet het geluk hebben dat je op de dag zelf een stuk vlees van een jager kunt kopen en het zo lang je wilt kunt laten indrogen, iets wat ik met warm weer gewoon in de koelkast laat gebeuren. Een koele kelder of *cantina* is natuurlijk ideaal.

Risotto con finocchio e vodka

VENKELRISOTTO MET WODKA

Voor 6 personen

3 venkelknollen met groen	1 rode ui, fijngesneden
2 knoflooktenen	300 g risottorijst (of 500 g als het hoofdgerecht is)
1½ gedroogd chilipeper	1 glas witte wijn
zout	1 liter kippenbouillon
1 theelepel anijszaad	half wijnglas wodka
75 g boter	1 citroen, uitgeperst
4 eetlepels olie	100 g parmezaanse kaas, gemalen

Maak de venkel schoon, snijd ze klein en houd het loof apart. (Nog mooier zou zijn als je in de gelukkige omstandigheid verkeert dat er wilde venkel in de buurt groeit.) Vijzel de knoflook, de chilipeper, was zout en het anijszaad.

Laat in een pan 50 gram van de boter met de olie smelten, smoor het uitje erin en dan de knoflookpasta. Voeg de kleingesneden venkel toe en laat deze een beetje zacht worden. Voeg dan de rijst toe en roer goed om tot alle korrels mooi vettig zijn. Blus af met een glas witte wijn. Vervolgens gaat lepel voor lepel de bouillon erbij; wacht steeds tot het vocht is opgenomen door de rijst voordat je weer een lepel toevoegt, en ga hier 15 à 20 minuten mee door.

Meng ondertussen de wodka met het (wilde)venkelgroen en citroensap. Doe er zodra de rijst bijna gaar is het wodka-mengsel door en laat de risotto met het deksel erop nog even staan. Roer er tot slot de resterende boter en de kaas door roeren en laat 10 minuutjes staan met het deksel op de pan maar niet op het vuur.

Heerlijk als primo, maar eventueel ook met twee of drie gegrilde gamba's als hoofdgerecht.

Risotto is niet moeilijk te maken, het is een slag: je moet het juiste omscheppen of roeren ontdekken. En je moet ook voortdurend roeren, zeker tegen het einde. Maar té fanatiek roeren maakt de korrel stuk en de risotto kledderig, en dat is iets anders dan romig. Af en toe een ferme slag door de pan is beter. Gewoon even oefenen.

Kippenbouillon:

Als je geen goede kippenbouillon bij de hand hebt, gebruik dan liever een goede groentebouillon uit een potje en geen bouillonblokjes. Ik weet het niet, maar ik heb iets tegen die blokjes.

Coniglio alla ligure

LIGURISCH KONIJN

een konijn van ca. 1½ kg	3 blaadjes laurier
olijfolie	4 tenen knoflook, fijngehakt
1 ui, fijngesneden	zout, peper
2 à 3 eetlepels tijm, oregano en rozemarijn, fijngehakt	fles droge witte wijn
	kopje zwarte olijven

Hak het konijn in kleine stukken (± 15 stukjes worden dat). Braad hem aan in een beetje olijfolie en laat op een niet te hoog vuur het vocht eruit komen. Schep vervolgens de stukken konijn uit de pan. Gooi het vocht weg en doe opnieuw olie in de pan en fruit het uitje aan.

Doe dan de stukken konijn erbij met de kruiden en de knoflook en roer lekker door. Bestrooi met ruim zout en peper. Blus het vlees als het mooi bruin is af met witte wijn en zet het vuur laag. Als het vocht is verdwenen, voeg je weer een beetje witte wijn toe. Dit blijf je herhalen tot het konijn gaar is: steeds een beetje witte wijn erbij en zachtjes doorsuddereren tot het vocht verdwenen is. Het is niet gezegd dat de hele fles wijn erin gaat, maar dat kan wel gebeuren, dus reken op een fles. Voeg een kwartiertje voor het einde van de braadtijd de olijven toe.

Totale braadtijd is 1 à 1½ uur.

FOTO

Sgombro in cartoccio

MAKREEL IN VIJGENBLAD

4 verse makreeltjes	groter zijn
4 eetlepels peterselie, fijngehakt	1 citroen
4 tenen knoflook, fijngehakt	extra vergine olijfolie
4 grote vijgenbladeren (of meer, als de vissen	

Ik heb me voorgenomen zo min mogelijk recepten te geven waarvoor de ingrediënten in Nederland moeilijk verkrijgbaar zijn. Een paar uitzonderingen wil ik toch graag maken, al was het maar om deze mooie oude recepten te laten voortleven.

Rond de Middellandse Zee is een klein soort makreel te krijgen die hier erg geschikt voor is, maar ook onze eigen Hollandse makreel is prima te gebruiken, hoewel die soort vaak wat groot is. Probeer eenpersoons exemplaren te krijgen, maar ook dan heb je waarschijnlijk wel 2 vijgenbladeren per vis nodig. Maak de buikholte schoon of vraag dit de visboer.

Spoel de vis schoon en vul de buik met peterselie en knoflook. Wikkel de vissen in enkele gave vijgenbladeren en rooster de pakketjes boven een mooi vuur (of barbecue). Als de bladeren zwart worden, geeft dat niets, de zo specifieke geur en smaak van de vijg zullen in het visvlees dringen. Serveer de vissen in hun bladeren, maar vergeet niet nadrukkelijk te zeggen dat de bladeren eerst moeten worden verwijderd.

Geef er een stukje citroen erbij en doe er wat *olio crudo* over – extra vergine olijfolie.

Limoncello

CITROENLIKEUR

De vraag is natuurlijk of ik hier ooit nog gasten krijg als ik al mijn 'geheimen' prijsgeef. Ik hoop natuurlijk dat je gewoon te lui bent om het allemaal zelf te doen en toch hiernaartoe komt.

Alles staat of valt bij goede citroenen!

Ik zal het nog eens opzoeken, maar wat ze allemaal op citrusvruchten spuiten, is echt niet mis – en dat zit allemaal in die oliehoudende schil die je in de **citroenbavarois**, de *vin brulé*, de warme wijn, **de sardines in geparfumeerde olie**, **de gevulde inktvisjes**, de cake en de **citroensorbet** stopt. Dus probeer in elk geval onbespoten citroenen te krijgen.

Hier heb ik het geluk dat bij de twee oude mannen waar ik mijn tomatenplantjes haal de mooiste vierseizoenen citroenbomen staan. Boordevol fruit. En niemand wil ze. Waarom niet? Omdat een citroen soms wel 400 gram weegt. Dat is te duur voor sap, maar voor limoncello is hij geweldig met die dikke schil. En wat een smaak!

Zie je wel: toch maar een keertje hier naartoe komen. Alleen al om het verschil te proeven.

De oudste maar kwiekste van mijn twee *fidanzati*, verloofdes, blijkt al 88 te zijn. Hij vertelde me het laatst terloops, toen ik vroeg hoe het met hem ging. *Pesano*. 'Ze wegen,' zei hij. 'Wie wegen?' vroeg ik nogal sullig. *Gli anni*. De jaren.

5 à 6 citroenen, schoongeboend

1 en 3/4 liter water

1 liter alcohol 95 of 98%

500 g suiker

Schil de citroenen zo dun dat er geen wit aan de schil blijft zitten. Doe de schillen in een grote fles of weckpot en giet de alcohol erop. Laat het zo een week staan en schud af en toe een beetje om.

Breng na deze week het water aan de kook en los daarin de suiker op. Laat afkoelen. Giet de alcohol door een zeef, zodat de schilletjes achterblijven, en giet hem daarna bij de suikersiroop. Er ontstaat meteen een reactie zoals bij pastis: het wordt melkachtig geel, ondoorzichtig.

Klaar is de limoncello – die ik het lekkerst vind direct uit de vriezer.

Opmerking:

Zelf gebruik ik het liefst echte rietsuiker. Het nadeel is dat de likeur dan niet kanariegeel wordt, maar iets grauwer, en dat er een piepklein grijs schuimkraagje op de hals van de fles ligt.

en zet hem gewoon in de koelkast, niet in de vriezer)



Tiramisu

Voor 8 tot 10 personen

4 eidooiers

50 g suiker

500 g mascarpone

1 borrelglasje nocino (notenlikeur)

4 eiwitten

ca. 14 lange vingers

1 kop sterke zwarte koffie

wat cacao

Klop de eidooiers schuimig met de suiker. Roer de mascarpone erdoor, samen met de notenlikeur. Sla de eiwitten stijf en spatel ze door het mascarponemengsel. Doe een laagje van dit mengsel in een glazen cakevorm.

Dompel de helft van de lange vingers één voor één even in de koffie en leg ze op het mengsel. Strooi er een dun laagje gezeefde cacao over. Leg daarop weer een laag van het mascarponemengsel, daarop de andere helft van de lange vingers (in koffie gedoopt), dan de rest van het mascarponemengsel en ten slotte cacao. Zet de tiramisu minimaal 3 uur in de diepvries.

(Dit doe ik tegenwoordig niet meer. Ik maak hem op dezelfde manier, maar één laag en geen twee, en dus ook in een lage brede schaal i.p.v. een hoge cakevorm, ik zet hem gewoon in de koelkast en niet meer in de vriezer)

Die notenlikeur is een vondst vind ik, uit nood geboren toen de Amaretto op was.

Notenlikeur maak ik overigens ook zelf.