

Italiaans koken

met Jan & Boris



19 april 2022



Taleggio is een Italiaanse kaassoort, afkomstig uit het stadje Taleggio in de Val Taleggio, vlak bij Bergamo in Lombardije.

Het is een kaas met een gewassen korst met een beschermde oorsprongsbenaming (Denominazione di Origine Protetta), die al sinds de 11e eeuw in de regio gemaakt wordt.



Gnocchi di patate zijn een soort ovale balletjes, gemaakt van aardappel en tarwemeel. Het is een typisch Italiaans gerecht. De aardappelen worden gekookt en gepureerd, en daarna met het meel en wat zout geknead en dan gekookt in kleine balletjes. De gnocchi zijn klaar als ze komen bovendrijven. Ze worden vaak geserveerd met een saus van tomaten of van zachte kaas.



GEZOUTEN SCHAPENKAAS MET ZWARTE OLIJVEN

Gemaakt met gepasteuriseerde melk, biedt de zwarte olijf, ingebed in ons smaakgeheugen als synoniem voor pizza, ons bij deze gelegenheid de mogelijkheid om te genieten van deze sterke en compacte schapenkaas. Een proeverij die doet denken aan de Italiaanse gastronomie met al zijn kleur en pracht. Een geschenk voor ons gehemelte dat ons een mamma mia zal bezorgen bij elke hap.





Antipasti is natuurlijk de bekende Italiaanse benaming voor hetgeen je voor de pasta heet, want het heet natuurlijk niet voor niets antipasti.

Antipasti kan uit van alles bestaan variërend van stukjes kaas tot bruschetta's en van gegrilde koude groente tot aan verschillende soorten vlees.

Verschillende soorten vlees staan ook wel bekend als zogenaamde 'salumi'. Een Antipasti di Salumi kan heel eenvoudig zijn, maar je kunt het net zo uitgebreid maken als jezelf wilt. In dit gerecht kom je Prosciutto Crudo tegen samen met Salami Milano en Prosciutto Coppa. Prosciutto Coppa is overigens een hamsoort die afkomstig uit de nek.





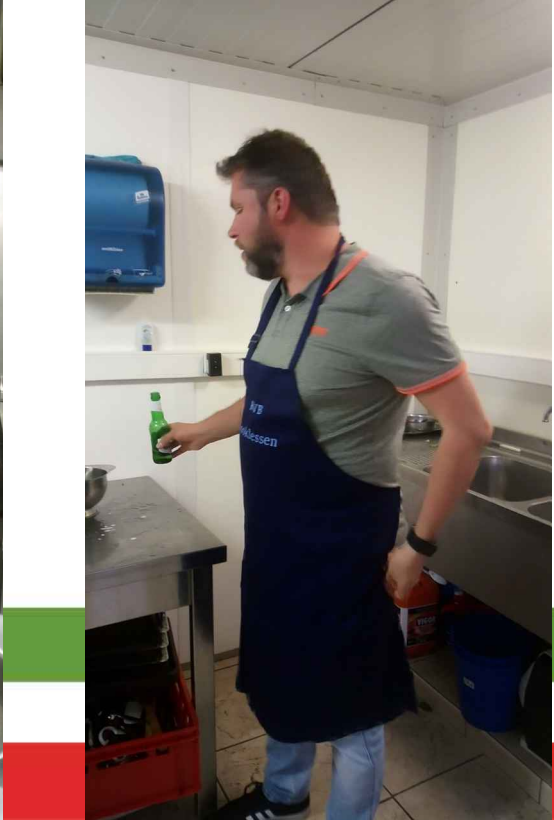
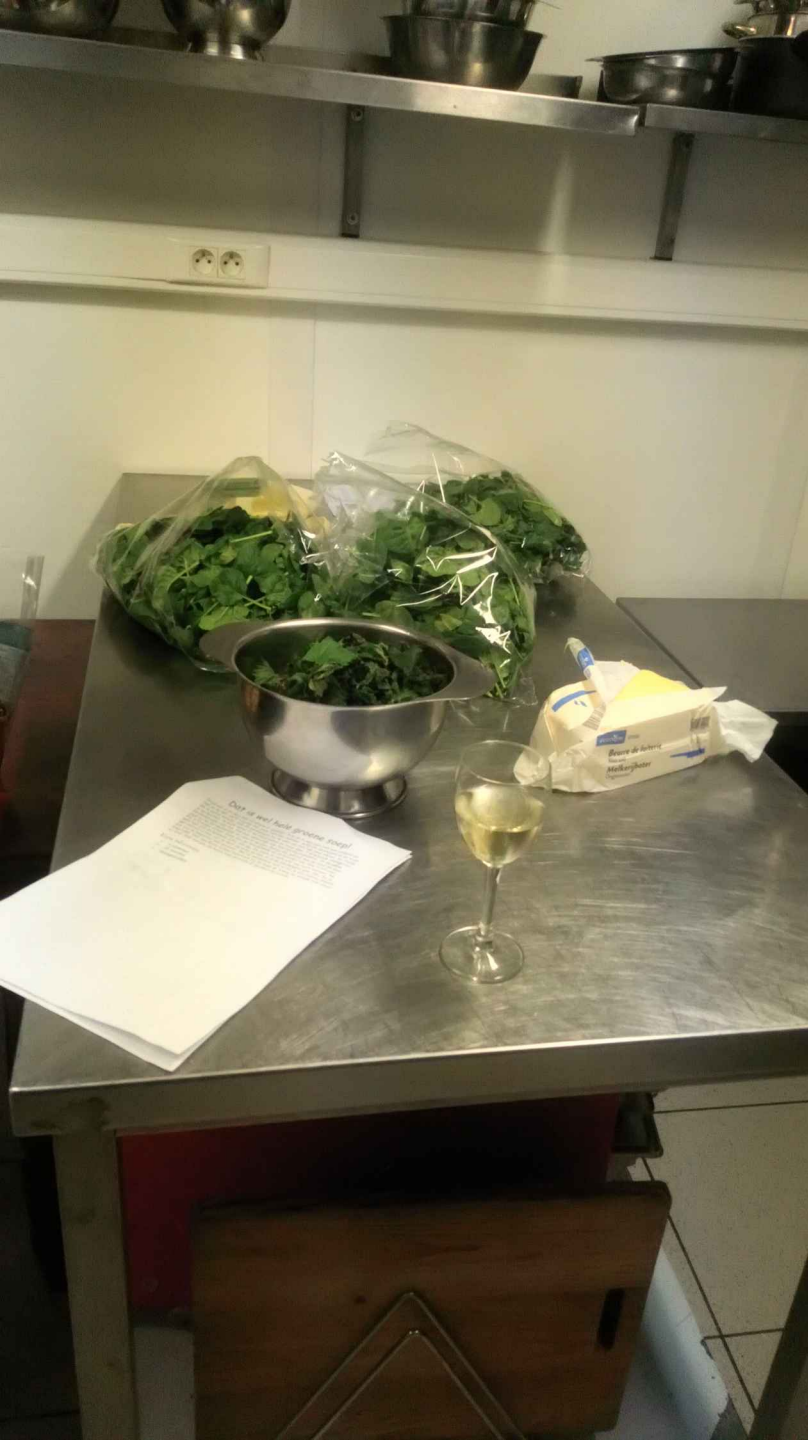
Radicchio hoort bij de witloffamilie. Het kropje is rond en klein. Het kropje heeft paarsrode bladeren en witte nerven. Radicchio wordt meestal rauw gegeten. De knapperige, stevige bladeren zitten strak op elkaar in de krop. De smaak is wat bitter, net als bij witlof. Radicchio zit vaak in zakjes gemende sla.





















De gerechtjes vindt je in de bijlage

PS : de kok heeft zijn eigen accenten gelegd waardoor er een aantal aanpassingen geweest zijn aan het gerecht van de gnocchi, Zo is raducchi moeilijk te vinden op dit moment en werden tuinbonen vervangen door erwtjes.
De zwartewoudham werd vervangen door de antipasti di salami.

