

# Penne pasta met arrabbiatasaus



**Wat :** Voorgerecht of hoofdgerecht

**Vorbereiding:** 15 min **kooktijden:** 40 minuten

## Nodig (4 personen)

½ ui	150 cl olijfolie extra vierge
100 gr spekblokjes	Chili peper (of gewone peper)
500 gr passata van tomaten	350 gr penne
125 gr uitgelekte mozzarella	60 gr geraspte kaas
100 ml water	Paneermeel (broodkruimels-chapelure)

## Bereiding

- 1) Fruit in een pan een halve ui in ringen of blokjes gesneden in de olijfolie
- 2) Zout en peper naar smaak toevoegen
- 3) Voeg de spekblokjes toe en laat ze bruin worden (af en toe roeren)
- 4) We gieten de passata in de pot. Voegen het water (100 ml) toe. Roeren en laat inkoken
- 5) Gooi de penne in kokend water (ong 8 minuten in 5 liter water).
- 6) Warm de tomatensaus wat op en men de mozzarella en de geraspte kaas in de saus
- 7) Giet het water van de penne af en giet de penne in de tomatensaus met kaas. Alles goed mengen
- 8) Giet in een ovenschaal, bestrooi met paneermeel en bak gedurende 15 minuten op 180° a 190°C
- 9) De gebakken boze penne is klaar om geserveerd te worden

# Gebakken kabeljauw in beslag



**Wat:** Voorgerechtje

**Vorbereiding:** 5 min **kooktijden** 7 minuten

## Nodig (6 personen)

300 ml bruisend water	1 citroen (de schil geraspt)
220 gr bloem	500 gr gezouten kabeljauw (filets)
Frituurolie	2 citroenen
keukenrolpapier	

## Bereiding

- 1) Giet het zeer koude bruiswater in een kom. Voeg dan de bloem toe en meng beetje bij beetje met een vork.
- 2) Voeg de geraspte schil van de citroen toe en meng goed
- 3) Verhit de olie om in te bakken tot 170°C
- 4) Terwijl de olie opwarmt, doopt u de kabeljauwfilets in het beslag, zodat ze langs alle kanten goed bedekt zijn.
- 5) Als de olie heet is, bakt u de kabeljauwfilets goudbruin (ong. 5 minuten)
- 6) Zodra de gefrituurde kabeljauwfilets klaar zijn, laat u ze uitlekken op een vel absorberend papier
- 7) We zetten ze warm op tafel, vergezeld van een paar schijfjes verse citroen

## Belangrijk:

**Als je de kabeljauw in zijn jasje wil frituren, dan leg je ze niet in een mandje maar laat je ze zwemmen in de olie en vis je ze weer op met een schuimspa. Indien je frituurt in een mandje, riskeer je dat het beslag zich zal vastzetten in het raster van het mandje.**

# Fagottini ai broccoli e ricotta

Bladerdeeg is een geweldige hulp in de keuken. Meerdere keren redde hij ons diner of liet ons vele heerlijke hapjes bereiden, zoals de dumplings met broccoli en ricotta die we u vandaag aanbieden: een van die eenvoudige recepten, maar perfect voor elke gelegenheid.

In deze geurige kistjes ontdek je een zachte en fluweelzachte crème op basis van aardappelen, broccoli en ricotta. Bij de tweede hap herken je ons geheime ingrediënt al: in een pan gebakken stukjes worst die een werkelijk unieke smaak geven! Ook de aroma's zullen in dit recept niet ontbreken, rozemarijn en nootmuskaat zullen de broccoli en ricotta dumplings verfraaien. Ze maken is heel eenvoudig, je hoeft alleen maar alle stappen te ontdekken door ons recept te volgen en je tafel te verrijken met dit heerlijke aperitief, perfect om te serveren, zelfs op feestjes of voor een buffet!

## **INGREDIËNTEN VOOR 4 PAKJES**

Bladerdeeg (rechthoekig) 230 g

Broccoli 300 gr

Worst 150 gr

Aardappelen 90 gr

Koemelkricotta 150 g

Zout naar smaak

Zwarte peper naar smaak

Extra vergine olijfolie naar smaak

Rozemarijn 1 takje

Knoflook 1 teentje

## **VOORBEREIDING**

Om de dumplings met broccoli en ricotta te bereiden, begin je met het schoonmaken van de broccoli. Maak kleine roosjes, die in totaal ongeveer 150 g zal wegen.

Ga nu verder met de aardappelen: schil ze en snijd ze in blokjes van 1-2 cm.

Kook de broccoli en aardappelen in licht gezouten water - ongeveer 15 minuten.

Neem ondertussen de worst, verwijder het vel en snijd hem in stukjes.

Als broccoli en aardappelen zacht zijn, laat ze dan goed uitlekken in een kom en prak ze fijn met een vork.

Je zult nu een homogene puree moeten krijgen.

Giet nu een scheutje olie, een takje rozemarijn en een teentje knoflook in een pan.

Voeg de worst toe en bak tot die goudbruin is. Verwijder vervolgens de kruiden. Voeg de broccoli en aardappelpuree toe en bak nog een paar minuten. Zet het vuur uit, doe in een kom en voeg de ricotta toe. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Meng goed tot een homogeen mengsel is verkregen.

Rol de bladerdeegrol uit en maak 4 rechthoeken van dezelfde breedte

Vul ze voor de helft, plaats de vulling in het midden en laat 1 cm van de randen vrij en sluit dan het vel, om de vulling te bedekken.

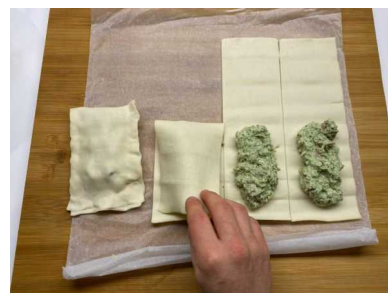
Knijp eerst met je vingers en dan met een vork, om de randen goed te verzegelen

Snijd het oppervlak in en maak 3 V-vormige sneden en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het oppervlak met de eidooier en bak in een statische voorverwarmde oven bij 200°, gedurende ongeveer 20/25 minuten. Haal uit de oven en serveer warm

## **Bewaren**

Je kunt ze ook 1-2 dagen in de koelkast bewaren.

We raden aan om ze voor het serveren iets te verwarmen!



### **Tips**

In plaats van worst kun je spek of ansjovis in olie gebruiken!

Bij gebrek aan vierkante bladerdeeg , verdelen we de ronde in 4 delen en vouwen ze op.

Misschien eerst op voorhand toch nog eens passeren met de deegrol, zodat er genoeg bladerdeeg over is om samen te plakken. Op de plaats waar we de bladerdeeg samenvoegen, bevochten we ze een klein beetje om het klefeffect te vergroten.

<https://ricette.giallozafferano.it/Fagottini-ai-broccoli-e-ricotta.html>

## **Mozzarella in carrozza**

Alleen een chef-kok van Napolitaanse afkomst kan alle geheimen onthullen voor het maken van mozzarella in een koets: een heerlijk recept, ook wijdverbreid in Lazio met enkele verschillen, heel eenvoudig te bereiden en dat kleine trucjes vereist om een perfect resultaat te verkrijgen. Chef-kok Andrea Aprea laat ze in een paar fundamentele stappen zien. Allereerst de kwaliteit van de ingrediënten, vooral voor de mozzarella die buffel moet zijn en bij voorkeur van de dag ervoor. Mozzarella in carrozza is eigenlijk geboren als een gerecycled recept om alles wat overblijft van de vorige lunch te consumeren en om te zetten in iets echt smakelijks! Deze bundels met een geurige schelp en een vezelig hart zullen iedereen bevallen dankzij hun eenvoud, maar als je een gastronomische versie wilt maken, raadt chef-kok Aprea aan om ansjovis, gedroogde tomaten, basilicum en zwarte peper toe te voegen. Een explosie van smaken in deze specialgefrituurde mozzarella die je kunt verrijken door panko, een speciaal Japans paneermeel, te gebruiken in de tweede paneerlaag, in plaats van het klassieke paneermeel: de resulterende knapperigheid zal iedereen bij hap na hap overwinnen!

### **INGREDIËNTEN**

Witbrood (600 g) 12 sneetjes

Buffelmozzarella bij voorkeur van de dag ervoor 500 g

Zout naar smaak

Grote eieren 5

Meel 00 100 gr

Paneermeel 300 gr

### **OM TE BAKKEN**

Zonnebloemolie 1 ltr

Om de mozzarella in carrozza te bereiden, begint u met het snijden van de buffelmozzarella in plakken van 1 cm dik. Schik ze geleidelijk op een met absorberend papier bekleed dienblad en bedek de plakken met andere vellen absorberend papier.

Druk zachtjes met je handen, om de mozzarella te deppen en overtollig water te verwijderen. Verwissel indien nodig de vellen keukenpapier totdat het helemaal droog is.

Schik de sneetjes sandwichbrood op een snijplank

Leg de plakjes mozzarella erop, zodat ze het hele oppervlak bedekken, maar zonder dat het eruit komt: bestrooi met zout en bedek elk sneetje met een ander sneetje brood.

Druk vervolgens zachtjes met je handen om alles te verdichten.

Ga zo door voor alle andere sneetjes brood, tot de mozzarella op is.

Snijd van de gevulde sneetjes brood de buitenste korst af.

Snij het brood diagonaal doormidden en nog eens doormidden.

Op deze manier krijg je 4 kleinere driehoeken.

Ga nu verder met het paneren. Breek de eieren in een ovenschaal en klop ze een paar minuten met een garde. Doe vervolgens in twee andere ovenschalen in de ene de paneermeel en in de andere de gezeefde bloem.

Haal nu elk stuk gevuld brood eerst door de bloem en daarna met 2 vorken in het ei om ze helemaal te dekken. Leg ze vervolgens een paar seconden op een bord, om het overtollige ei te verwijderen. Vermijd klonters als je het door het paneermeel haalt en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet het vervolgens ongeveer 30 minuten in de koelkast.

Nadat de mozzarella stevig is geworden, kun je doorgaan met de tweede paneerlaag, waarbij je ze eerst door het ei haalt, dan in de schotel legt om het teveel te verwijderen en als laatste in het paneermeel.

Breng dan de stukjes mozzarella in carrozza over op een snijplank en strijk met het mes van een mes gelijkmatig over het paneermeel en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Zet in de koelkast om nog 30 minuten op te stijven. Giet de olie in een pan en breng deze op een maximale temperatuur van 170-180°. Bak de mozzarella in carrozza gedurende 1-2 minuten, keer ze af en toe met een schuimspaan.

Als ze goed bruin zijn, neem je ze uit de olie en leg ze op absorberend papier om overtollige olie te verwijderen .

### **Bewaren**

Mozzarella in carrozza moet meteen gegeten worden! Je kunt het een paar uur in de koelkast bewaren voordat je het gaat frituren.

### **Tips**

Voor het bereiden van mozzarella in carrozza is het raadzaam om mozzarella van de dag ervoor te gebruiken, zodat deze droger is. Zo lekt het niet tijdens het koken.

De bloem in het paneermeel dient als lijm voor het ei en paneermeel.

Het is belangrijk om de sneetjes brood goed uit het ei te laten lekken; alleen zo voorkom je klonters als je ze door het paneermeel haalt.

Wederom om dezelfde reden is het belangrijk om tijdens het paneren altijd schone handen te hebben.

Om ervoor te zorgen dat het paneermeel goed aan het brood blijft hechten en dat er geen vocht komt in de mozzarella in carrozza, is het belangrijk om het na elke paneerbeurt in de koelkast te plaatsen.

Voor een chef's touch te geven, kunnen we de tweede keer paneren met panko, de Japanse "kruimel" paneermeel, dat een grotere knapperigheid zal geven.



Let goed op bij het frituren. Begin altijd met een olie met een temperatuur van 170-180° op deze manier door de stukken onder te dompelen, zal het stabiliseren rond 160° en zal het koken gelijkmatig zijn.

Als de olie te heet is, zal de mozzarella in carrozza aan de buitenkant te veel gekleurd zijn, maar niet draderig van binnen. Om het te herstellen, kunt u het enkele minuten in de oven op 160° plaatsen.

<https://ricette.giallozafferano.it/Mozzarella-in-carrozza.html>

# Polpette di zucca

Liefhebbers van gehaktballen, ren naar ons toe! Als je niet kunt weerstaan aan deze gouden hapjes , en al helemaal niet aan die met een wulps vezelig hart , dan hebben we een andere zeer smakelijke variant voor je bereid om in één hap te eten...pompoenballetjes! De pompoen , een symbool van Halloween en de herfst , wordt omgevormd tot een zachte puree die je met je handen kunt kneden tot heerlijke klompjes om te braden of te bakken. Serveer samen met kikkererwtballetjes of bloemkool- en kurkumaballetjes , om een geweldig goed Halloween-voorgerecht te organiseren!

## INGREDIËNTEN VOOR 16 GEHAKTBALLETJES

Butternutt (reeds schoongemaakt)	500 g
Paneermeel	100 gr
Parmigiano Reggiano DOP om te raspen	100 g
Gerookte scamorza kaas	50 g – bij gebrek Provolone
Eieren	1
Salie naar smaak	
Extra vergine olijfolie naar smaak	
Zout naar smaak	
Zwarte peper naar smaak	

## VOOR PANEREN

Paneermeel naar smaak

## OM TE BAKKEN

Zaadolie naar smaak

# VOORBEREIDING

Om de pompoengehaktballetjes te bereiden, zorg je eerst voor de pompoen (wij gebruikten de variant viola, maar andere kwaliteiten, zoals de delica, kunnen ook): verdeel hem doormidden en verwijder de schil en snijd hem in plakjes van een halve cm dik. Je hebt 500 g pompoenpulp nodig. Schik de pompoenschijfjes op een bakplaat bekleed met bakpapier, besprenkel met een scheutje olie en een snufje zout en kook in een voorverwarmde statische oven op 200° gedurende 30 minuten.

Hak ondertussen de salieblaadjes fijn en snijd de gerookte scamorza in blokjes . Als de pompoen gaar is haal het uit de oven en doe het in een kom

Pureer de pompoen met een vork, voeg dan de paneermeel toe en geraspte Parmezaanse kaas

Voeg ook het ei toe en gehakte salie . Kneed het mengsel met je handen om alle ingrediënten goed te mengen en voeg peper naar smaak toe

Vorm met het verkregen mengsel balletjes van ongeveer 40 g elk, steek een paar blokjes gerookte scamorza-kaas in het midden . Sluit de gehaktbal om de kaas erin te verzegelen en kneed het met je handen om het een ronde vorm te geven. Ga op dezelfde manier door met alle anderen, u krijgt ongeveer 16 balletjes. Breng nu de frituurolie op een temperatuur van 170° (bij voorkeur met een keukenthermometer afmeten) en rol elk balletje door het paneermeel

Dompel ze een paar minuten in hete olie zodat de kaas binnenin smelt. Vergeet niet om een paar gehaktballetjes tegelijk te bakken om te voorkomen dat de olietemperatuur te veel daalt. Als ze goed bruin zijn, laat ze dan uitlekken op een vel absorberend papier om de overtollige olie te verwijderen. Je pompoengehaktballetjes zijn klaar om nog warm en smeuïg geserveerd te worden

## **Bewaren**

Overgebleven pompoengehaktballetjes kun je in een luchtdichte trommel in de koelkast maximaal 2 dagen bewaren. Voor het opdienen kunt u ze in de oven of in de magnetron opwarmen.

U kunt de reeds gevulde en gepaneerde gehaktballen ook invriezen en ze dan nog bevroren bakken, nadat u ze even op kamertemperatuur heeft laten staan.

## **Tips**

Pompoengehaktballetjes kunnen ook ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde statische oven op 180° worden gekookt. Als u de voorkeur geeft aan een meer delicate vulling, kunt u de gerookte scamorza vervangen door ricotta. Als je een knapperiger resultaat wilt, probeer dan de gehaktballetjes te paneren met maïsmeel in folie in plaats van paneermeel.

Wil je voorkomen dat je de oven aanzet? Probeer onze pompoenbeignets , gemaakt met geraspte rauwe pompoen!

<https://ricette.giallozafferano.it/Polpette-di-zucca.html>