

PIEMONTE

Aan tafel met familie en vrienden

CRISTINA BALTIERI

Uitgeverij Brandt
Amsterdam, 2026

INHOUD



VOORWOORD	7
DE PIEMONTESE KEUKEN	8
EEN KLEINE KOOKGESCHIEDENIS	12
DE FILOSOFIE VAN MIJN KOKEN	24
VOOR JE BEGINT: 8 TIPS	38
DE VIER GANGEN	40

ANTIPASTI	42
Gevulde uien uit de oven	44
Auberginerolletjes met basilicumsaus	46
Tonijnsalami met kappertjessaus	48
Gevulde courgettebloemen in pastella	50
Broccoli-flan met fondue	52
Groentestrudel met gerookte scamorza	54
Gemarineerde artisjoksalade	56
Groene asperges met romige citroensaus	58
Rundvleessalade met bonen en lente-ui	60
Paprika met bagna freida van ansjovis	62
Flan van bernagie	64
Mousse van cannellinibonen en tonijn	66
Tartrà of boeren-sjalottenflan	68
Eieren met salsa rossa en salsa verde	70
Vitello tonnato	72
Aubergine-bruschette met hazelnootpesto	74
Inmaken: twee recepten	76

PRIMI	78
Vierkante agnolotti uit Monferrato	80
Pompoengnocchi met castelmagno	82
Crespelle met asperges en basilicumsaus	84
Ravioli met twee kazen en hazelnoten	86
Romige risotto met courgette	88
Boekweitcrespelle met groenten	90
Aardappelgnocchi met worstragu	92
Gegratineerde uiensoep	94
Tajarin met saus van eekhoorntjesbrood	96
Polenta-rolletjes met spek in preiroom	98
Ravioli met aardappel en ricotta	100
Agnolotti vullen	102



SECONDI	104
Kalfsstoofpot all’Albarossa	106
Kipschotel met champignons en sjalotten	108
Gevulde artisjokken uit de oven	110
Konijn all’Astigiana	112
Eend in wijn en rozemarijn	114
Aardpeer met walnootcrumble	116
Gevulde koolrolletjes	118
Kalfsvlees all’Albugnano (nebbiolo)	120
Lamskoteletjes in kruidige pangrattato	122
Italiaans gehaktbrood	124
Varkensgebraad met appel	126
Kalkoenreepjes ‘a carpione’	128
Konijnrollade met hazelnoten	130
Bijgerechten	132

DOLCI	134
Klassieke bonèt	136
Appels uit de oven met chocoladehart	138
Panna cotta met bosvruchtensaus	140
Chocoladesalami	142
Appeltaart van oma	144
Aardbeienbavarois met chocoladesaus	146
Hazelnoottaart met koffiekaramelroom	148
Nougat spumone	150
Crumble met seizoensfruit	152
Huisgemaakte broodtaart	154
Yoghurtcoupe met kersen en maiskoekjes	156
Karamel	158

COLOFON	160
---------	-----

VOORWOORD



Cristina (l) en Marion.

LEKKER KOKEN VOOR GASTEN die het gezellig hebben met elkaar. Een lange tafel waar we niet alleen het eten, maar ook het leven met elkaar delen. Daar schuilt een diepe schoonheid in. Geanimeerde gesprekken. Blikken over en weer. Gelach. Een arm om iemands schouder. En genieten van de maaltijd. In mijn geval: de Piemontese keuken, waar ik graag een eigen *touch* aan geef waardoor de bijzondere, klassieke recepten nóg specialer worden. Dat is mijn passie.

Mijn gerechten leveren me vaak complimenten op en dat is altijd leuk, maar dat is niet waarom ik kook. Ik kook niet voor mezelf, maar voor anderen. Ik houd enorm van het vak, ik kan eindeloos experimenteren tot een gerecht echt helemaal perfect is, maar de belangrijkste reden waarom ik van koken mijn leven heb gemaakt, is dat ik mensen – ieder met hun eigen achtergrond en verhaal – wil samenbrengen, wil verbinden. Dat is de essentie.

Op een avond zaten de Nederlandse journalist Marion en haar man met mijn familie te tafelen in onze agriturismo. Van Marion kreeg ik bij het dessert (de nougat spumone, zie pagina 150) de vraag of ik mijn recepten niet wilde bundelen in een kookboek. Ik had daar nooit van durven dromen. Maar vanaf dat moment wel! En behalve ervan dromen heb ik er ook hard aan gewerkt, trouwens...

Voor dit kookboek verzamelde ik ruim vijftig gerechten die typisch zijn voor Piemonte, waar ik al mijn leven lang woon. Ze zijn heel anders dan je elders in Italië op het menu ziet staan. Rustiek en verfijnd: heel bijzonder en niet voor niets wereldberoemd. Ik heb de gerechten die in dit boek staan vaak gekookt in onze agriturismo. Ze zijn meestal eenvoudig te bereiden en toch rijk van smaak.

Mijn gasten genieten er enorm van en ik vind het geweldig dat ik ze nu met zoveel meer mensen kan delen. En dus ook met jou. In het tweede deel van het boek vind je al mijn recepten. In het eerste deel vertel ik meer over de Piemontese keuken, over mezelf, mijn filosofie, en geef ik tips zodat ook jij je gasten kunt verrassen met de heerlijkste schotels.

Veel kookplezier!

Cristina Baltieri



IN MIJN JONGE JAREN had ik nog niet de passie voor het koken die ik nu heb. Op school werkte ik hard voor goede cijfers – toen al was ik ijverig – en ik weet nog goed hoe mijn moeder elke dag lunch en avondeten voor het hele gezin maakte. Haar stelregels waren: gebruik seizoensproducten, verspil niets, bereid alles goed voor en werk efficiënt. Deze principes draag ik nog steeds met me mee.

Op 22-jarige leeftijd ontmoette ik Franco, met wie ik nu bijna dertig jaar getrouwd ben. Franco's voorouders vestigden zich in 1803 in het Piemonteese stadje Albugnano, en sinds 1817 is de familie in het bezit van een landgoed, met aanvankelijk vooral wijngaarden en inmiddels ook hazelnootboomgaarden, fruitboomgaarden en akkerbouwgewassen.

In de beginjaren van onze relatie gingen Franco en ik vaak eten met een groep vrienden. We werden dan bij een van hen thuis onthaald, waar vervolgens de heerlijkste gerechten werden bereid. Voor mij was dat altijd een beetje ongemakkelijk. Ik was de jongste in de groep, een volstrekte amateur in de keuken, en niet in staat om ze ook een keer bij mij thuis uit te nodigen. Franco zei daar niets van, hij respecteerte mijn terughoudendheid en gaf me er nooit een schuldgevoel over. Maar toen we anderhalf jaar na onze eerste ontmoeting trouwden, zei hij tegen me: 'Cristina, we kunnen het niet langer uitstellen. Nu moeten we onze vrienden ook eens bij ons uitnodigen.' Ik antwoordde: 'Ik ga wat kooklessen nemen, en als ik er klaar voor ben, dan doen we dat.'

Kort daarna begon ik cursussen te volgen. Ik leerde een nieuwe wereld kennen, met inspirerende mensen. En ik voelde me er op mijn plek. De bescheidenheid die nu

Albugnano is een prachtig gelegen dorp in Piemonte. Pronkstuk is de 12e-eeuwse abdij van Vezzolano.

DE VIER GANGEN

ANTIPASTI ZIJN GEWELDIG. ER IS ZO ONGELOOFLIJK VEEL VARIATIE. EN JE KUNT HEERLIJK JE FANTASIE GEBRUIKEN.

PRIMI ZIJN DE BASIS VAN DE MAALTIJD. ZE SMAKEN VERTROUWD EN BRENGEN DE ENERGIE DIE NODIG IS OM HARD TE KUNNEN WERKEN.

VROEGER ATEN WE ALLEEN OP ZON- EN FEESTDAGEN VLEES. HET VOELT RIJK DAT **SECONDI** NU OOK SOMS DOORDEWEEKS OP TAFEL STAAN.

SEMPRE DOLCI IS MIJN LEUS: ALTIJD **DOLCI**. OMDAT JE ER ZO BLIJ VAN WORDT.



GEVULDE UIEN UIT DE OVEN

Cipolle cotte in forno ripiene alla toma d'alpeggio

INGREDIËNTEN (6 personen)

6 middelgrote uien
grof zeezout (veel)
200 g toma Piemontese, in blokjes (je kunt ook
Munster gebruiken met soortgelijke textuur, wel
scherpere smaak), taleggio, of jonge Goudse kaas
1 ei
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
50 g broodkruim
1 tl verse peterselie, gehakt
zout en peper

KEUKENMATERIALEN
staafmixer of keukenmachine

BEREIDINGSTIJD
circa 35 minuten oventijd
totaal circa 70 minuten

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Was de uien zonder ze te schillen (met bruine buitenkant dus) en leg ze in een ovenschaal waarvan de bodem bedekt is met grof zeezout. Bak de uien ongeveer 15 à 25 minuten in de oven op 160 °C tot ze zacht zijn. Het is een richt-tijd, zeer afhankelijk van de grootte van de uien. Je moet ze kunnen induwen. Laat de uien goed afkoelen.

Zet de oven op 180 °C.

Verwijder het overvloedige grof zeezout, snijd de toppen van de uien en houd die apart. Schep de uien leeg met een lepeltje of een klein, scherp mesje, maar laat de buitenste binnenring intact zodat de ui stevigheid houdt en blijft staan. Hak het binnenste van de uien fijn met de staafmixer en meng met het ei, de geraspte Parmezaanse kaas, het broodkruim en de gehakte verse peterselie.

Voeg de blokjes kaas toe aan het uienmengsel, meng met de staaf-mixer of schep het goed door en breng op smaak met zout en peper. Vergeet niet te proeven want de kaas maakt de vulling al wat zout. Vul de uitgeholde uien lekker vol met het mengsel en zet ze in een ingevette ovenschaal. Als er vulling overblijft, kun je die in een ingevet ovenschaaltje mee in de oven zetten. Zorg dat de gevulde uien rechtop blijven staan. Bak ze ongeveer 15 minuten in de oven op 180 °C tot de bovenkant een mooie goudbruine kleur heeft. Zet het kapje terug op elke ui en serveer gloeiend heet.



FLAN VAN BERNAGIE

Sformato di borragine ed erbe di campo

INGREDIËNTEN (6 à 8 personen)

500 g bladgroenten (bijvoorbeeld snijbiet of spinazie)
500 g wilde veldkruiden en wilde bloemen (bernagie, brandnetel, paardenbloem, viooltjes, primula's, hop, wilde asperges, enz.)
1 baby ui (jonge ui), fijngehakt
250 g ricotta
125 g volle yoghurt
2 royale el paneermeel
2 royale el Parmezaanse kaas, geraspt
2 el hamblokjes
3 eieren
3 eidooiers & 3 eiwitten
rasp en sap van 1 onbespoten citroen
extra vergine olijfolie
zout en peper

VOOR DE FRAMBOZENAZIJN

250 g frambozen
500 ml wittewijnazijn
180 g suiker

KEUKENMATERIALEN

cakeblik
mixer

BEREIDINGSTIJD

de frambozenazijn moet een dag van tevoren
voorbereid worden
60 minuten (incl 45 minuten oventijd)

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Was de bladgroenten en wilde kruiden en kook ze kort (paar minuten) in een bodempje water met zout. Laat de kruiden en bladgroenten uitlekken en afkoelen, knijp ze uit. Verwijder de harde delen van de kruiden en snijd de bladgroente en kruiden fijn met een keukenmes. Stoof in een pan de fijngehakte ui (in een beetje extra vergine olijfolie en water) en voeg de gestoofde ui toe aan kruiden en bladgroenten.

Meng in een kom de ricotta met de volle yoghurt, de geraspte Parmezaan, zout en peper. Voeg de kruiden en bladgroenten, het paneermeel, de hamblokjes, het citroenrasp, de hele eieren, de eidooiers en eventueel nog wat zout toe. Meng alles goed door elkaar. Klop de eiwitten stijf met wat druppels citroensap en schep de eiwitten voorzichtig door het kruidenmengsel in de kom.

Giet het mengsel in de met roomboter of bakspray ingevette cakevorm (of bekleed de cakevorm met bakpapier) en bak de flan ongeveer 45 minuten au bain-marie in een oven van 180 °C. Dat kun je doen door het cakeblik in een met heet water gevulde ovenschaal te zetten (de schaal moet maximaal 1/3 met water gevuld zijn) of door een bakje heet water naast de flan in de oven te zetten. Als na ongeveer 45 minuten de bovenkant een mooie goudgele kleur heeft haal je de flan uit de oven en laat je hem even rusten.

Haal de flan uit de vorm, leg hem op een schaal en versier die met wat wilde bloemen en kruiden. Dien op in plakken die je besprenkelt met de frambozenazijn. De flan kan warm en koud worden gegeten.

Hoe maak je de frambozenazijn

Doe de frambozen met de wittewijnazijn in een kom en laat 24 uur weken. Giet de frambozen af en kook de frambozenazijn kort met de suiker. Laat afkoelen, giet in een fles, sluit af en bewaar op een koele, droge plaats.



VIERKANTE AGNOLOTTI UIT MONFERRATO

Agnolotti monferrini quadrati al sugo di arrosto

INGREDIËNTEN *(voor 6 personen)*

VOOR DE VULLING

1 ui
1 wortel
1 selderijstengel
1 tl verse rozemarijn, gemalen
200 g kalfsstoofvlees (bv. kalfssukade of kalfslap)
125 g varkensstoofvlees (bv. hamlappen)
75 g konijnenvlees (je kunt ook ieder ander vlees, bv. runderlappen gebruiken)
flinke scheut witte wijn
ca. 400 ml bouillon
100 g spinazie
1 ei
2 el Parmezaanse kaas, geraspt
snuffe nootmuskaat
1 el roomboter (optioneel)
zout en peper

VOOR HET DEEG

400 g bloem type 00, extra om te bestuiven
100 g griesmeel (durum)
4 eieren
1 ei extra voor het bestrijken van het deeg
30 ml water (indien nodig)
1 el extra vergine olijfolie
5 g zout

KEUKENMATERIALEN

pastamachine
deegplank of deegplaat
keukenmachine
deegsnijder gekarteld

BEREIDINGSTIJD

pastadeeg maken: 30 minuten en minimaal 30 minuten rusten
vulling maken: 15 minuten bereiden en zeker 60 minuten sudderen
pasta maken/vullen: 30 minuten

BEREIDING

Voor de vulling: pel en snijd de ui, wortel en selderij grof en fruit ze in olijfolie met rozemarijn. Snijd het vlees in kleine stukken. Voeg het vlees toe en braad het mee. Als het vlees bruin is, breng op smaak met zout en peper, blus af met de witte wijn en laat zeker 1 uur sudderen tot het vlees zacht en gaar is. Voeg tussendoor beetje bij beetje bouillon toe.

Kook ondertussen de spinazie kort, knijp uit en hak fijn.

Giet het vlees/groentevocht af en houd die vleesjus apart. Maal het vlees en de groenten fijn in een vleesmolen of foodprocessor. Voeg het ei, de fijngehakte spinazie en de geraspte Parmezaanse kaas toe aan het gemalen vlees en meng het geheel goed tot een fijne massa. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat (vergeet niet te proeven).

Voor het deeg: zeef de bloem, het griesmeel en het zout en maak er een bergje van op een deegplank. Heb je geen deegplank, zorg dan dat je werkblad met bloem bestoven is tegen het plakken. Maak een kuiltje in de bloem en voeg de eieren en de olijfolie toe in het kuiltje. Roer met je vingers door het eimengsel en roer hierbij steeds wat bloem mee. Het mengen gaat vanzelf over in kneden. Kneed krachtig tot het glad en elastisch is. Als het deeg te droog is voeg je het water toe. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het minstens een half uur rusten.

Voor het uitrollen van het deeg en het vullen en maken van de agnolotti zie pagina 102.

Breng een ruime pan water met ruim zout aan de kook. Hoe groter de pan, hoe kleiner het risico dat de agnolotti aan elkaar gaan plakken. Dompel de agnolotti er kort in (maximaal 2 à 3 minuten) en laat ze uitlekken. Warm de apart gehouden vleesjus op (voeg eventueel nog een eetlepel roomboter toe aan de jus), sauteer de agnolotti kort op hoog vuur in de jus en serveer het gerecht in een diep bord.





RAVIOLI MET TWEE KAZEN EN HAZELNOTEN

Sorpresine di robiola e nocciole al burro e salvia

INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG

300 g bloem type 00, extra om te bestuiven
3 eieren, 1 extra losgeklopt ei voor het hechten
van de ravioli
zout

VOOR DE VULLING

60 g hazelnoten, extra ter garnering
200 g toma Piemontese (je kunt ook een andere
halfharde kaas gebruiken)
250 g robiola (je kunt ook een andere smeuïge,
smeerbare kaas gebruiken)
zout en peper

VOOR DE SALIEBOTER

100 g roomboter
8 verse salieblaadjes, extra ter garnering
kastanjehoning (optioneel)

KEUKENMATERIALEN

pastamachine
keukenmachine (optioneel)
een raviolimal (optioneel)
gekartelde pastasnijder (optioneel,
kan ook met gewoon mes)

BEREIDINGSTIJD

75 minuten

BEREIDING

Voor het deeg: meng het zout en de bloem, maak in de bloem een kuiltje, breek de eieren in het midden. Roer met je vingers door het eimengsel en roer steeds wat bloem mee. Het mengen gaat op een gegeven moment vanzelf over in kneden. Kneed goed tot je een stevig, homogeen en werkbaar deeg hebt. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het zeker een half uur rusten.

Voor de vulling: rooster de hazelnoten in een droge koekenpan en hak ze fijn. Hak de toma of andere halfharde kaas fijn (eventueel in de keukenmachine) en meng met de hazelnoten en de robiola. Proef de vulling en breng op smaak met zout en peper.

Snij een stuk van het deeg en haal het door de pastamachine. Doe dit eerst op de grofste stand. Vouw het telkens dubbel en haal het er weer door, net zolang tot het een gladde lap is. Zet dan de machine een standje fijner en herhaal dit totdat je de lap hebt uitgerold op de allerfijnste stand. Als je geen pastamachine hebt, ben je aangewezen op spierkracht en een deegroller.

Leg de deeglappen op een licht met bloem bestoven werkblad. Steek met een uitsteekring rondjes uit het deeg. Doe de vulling in een spuitzak of werk met een lepel. Leg hoopjes vulling op de helft van de uitgestoken vorm (afhankelijk van de grootte van de uitsteekring bepaal je hoeveel vulling je moet doseren), klap dubbel, duw met je duim de lucht weg vanaf de vulling en sluit ze stevig aan de randen, gebruik hiervoor eventueel wat water.

Kook de ravioli 3 à 4 minuten in ruim kokend water met zout. Haal ze voorzichtig met een schuimspaan uit het water als ze klaar zijn. Bewaar het kookvocht.

Verwarm de roomboter en de verse salieblaadjes in een grote koekenpan, voeg een beetje kookvocht van de pasta toe en doe er de gekookte en uitgelekte ravioli bij. Sauteer één minuut om ze goed op smaak te brengen.

Leg een mooie lepel ravioli op het bord en versier met wat verse salieblaadjes, gebroken hazelnoten en als je van het contrast houdt een drupje kastanjehoning.



AGNOLOTTI VULLEN

Twée manieren om dit typisch Piemonte'se pastagerecht te bereiden.

In mijn keuken worden agnolotti in grote hoeveelheden gemaakt. Het werk brengt altijd rust en gezelligheid met zich mee: de repeterende bewegingen, de routines, het is voor mij *un momento di relax*. Op andere momenten wordt er stil en geconcentreerd gekookt, maar bij de bereiding van pasta gaat de muziek aan en wordt er ontspannen gepraat.

VOOR ALLE GEVULDE PASTA

Snijd een stuk van het deeg en haal het door de pastamachine. Doe dit eerst op de grofste stand. Vouw het telkens dubbel en haal het er weer door, net zolang tot het een gladde lap is. Zet dan de machine een standje fijner en herhaal dit totdat je de lap hebt uitgerold op de allerfijnste stand. Als je geen pastamachine hebt, ben je aangewezen op een deegroller en spierkracht. Het is zwaar werk om het deeg heel dun uit te rollen, maar het kan. Strooi licht bloem op je werkblad (of gebruik een deegplank) en leg de lappen hierop.

AGNOLOTTI MAKEN MET EEN RAVIOLIVORM

Heb je een raviolivorm (zie afbeelding), dan is dit de beste manier om agnolotti te maken. Leg een lap deeg op de vorm, vul de uitsparingen met het vlees-groentemengsel, leg er een andere lap over en druk hem goed aan. Zorg dat de vulling goed en luchtdicht wordt afgesloten. Snijd de buitenranden eraf, haal de agnolotti uit de vorm en snijd ze van elkaar los met een gekartelde roller. Leg de agnolotti tot gebruik op een met bloem bestoven, droge en schone theedoek.

ANGOLOTTI MAKEN ZONDER RAVIOLIVORM

Snijd stroken van circa 5 cm breed. Bestrijk één strook licht met losgeklopt ei vermengd met een beetje water. Dit helpt om het deeg goed te laten hechten en voorkomt dat de agnolotti tijdens het koken openbarsten. Leg er met een lepel of spuitzak hoopjes vulling op ter grootte van een halve walnoot. De afstand tussen de hoopjes is circa 4 cm. Je kunt natuurlijk ook kleinere hoopjes maken op kleinere afstand van elkaar. Als je aan het eind van de reep bent, bedek deze dan met een andere deegreep, druk de randen lichtjes op elkaar. Zorg ervoor dat de vulling goed en luchtdicht wordt afgesloten door met de wijsvinger of duim de pasta tussen de hoopjes vulling aan te drukken. Snijd de zijranden af met een gekartelde deegsnijder. Snijd vervolgens de vierkantjes los van elkaar, ook weer met een deegsnijder. Leg de agnolotti tot gebruik op een met bloem bestoven, droge en schone theedoek.

DRIEHOEKJES

Wil je de driehoekjes van pagina 100 maken? Het makkelijkst gaat dit met een daarvoor geschikte raviolivorm. Heb je die niet? Leg dan een grote lap deeg op een licht bestoven werkblad of deegplank en bestrijk de helft licht met losgeklopt ei vermengd met wat water. Leg de lap voor de helft vol met hoopjes vulling (gebruik een lepel of spuitzak). De grootte van de hoopjes en de afstand is afhankelijk van de grootte van de ravioli die je wilt maken. Klap de andere helft er losjes overheen, druk met je duimen de lucht weg rond de vulling en snijd ze los met een gekartelde raviolisnijder. Leg de ravioli tot gebruik op een met bloem bestoven, droge en schone theedoek.

Goed om te weten

Je kunt verse gevulde pasta een maand in de vriezer bewaren. Verse pasta zonder vulling drie maanden.

GEVULDE KOOLROLLETJES

Fagottini di cavolo

INGREDIËNTEN *(4 personen)*

- 1 savooiekool*
- 1 teen knoflook, gepeld*
- 2 el verse peterselie, gehakt*
- 2 à 4 verse salieblaadjes, gehakt*
- 300 g braadresten, gemalen (of als alternatief 300 g kalfsgehakt en 100 g varkensworst)*
- 1 ei*
- 2 volle el Parmezaanse kaas, geraspt*
- 50 g salami, fijn gesneden*
- zout en peper*

KEUKENMATERIALEN

keukenmachine (als je vleesresten gebruikt)
ijsklontjes of bevroren koelement

BEREIDINGSTIJD

70 minuten bereiden
30 à 35 minuten oventijd

BEREIDING

Hak de teen knoflook, de gehakte peterselie en salie en de gemalen braadresten fijn in de keukenmachine. Als je kalfsgehakt en worstvlees gebruikt is de keukenmachine niet nodig. Voeg er vervolgens het ei, de Parmezaanse kaas en de salami aan toe en naar smaak zout en peper. Meng alles goed tot een homogeen mengsel.

Snijd de buitenste koolbladeren één voor één af en zorg dat ze heel blijven. Je hebt voor deze hoeveelheid vulling tussen de 15 en 20 bladeren nodig. Blancheer de koolbladeren één voor één kort (maximaal 3 minuten) in ruim kokend water met een beetje zout. Ze moeten zacht worden maar niet uit elkaar vallen. Spoel ze dan direct af met koud water; leg ze bijvoorbeeld in een bak met koud water met ijsklontjes of een koelement. Het ‘schrikken’ zorgt ervoor dat de bladeren mooi groen blijven. Laat ze uitlekken op een schone theedoek en dep ze droog met keukenpapier. Verwijder bij voorkeur de taaie middennerf van de koolbladeren met een puntig schilmesje.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Leg een flinke eetlepel van het gehaktmengsel in het midden van elk blad. Rol het blad op tot kleine bundeltjes/rolletjes (vouw de buitenranden naar binnen) en leg ze in een ingevette ovenschaal tegen elkaar aan. Bestrijk het oppervlak van de koolrolletjes met gesmolten roomboter en bak ze ongeveer 30 à 35 minuten in de voorverwarmde oven op 180 °C tot de bovenkant mooi bruin kleurt.

Tip

Je kunt ze serveren met broccolirosjes en gekookte bloemkool (al dente) en eventueel een gegrild stuk brood.



KLASSIEKE BONÈT

Bonet piemontese

INGREDIËNTEN (6 à 8 personen)

- 100 g (liefst harde) amaretti-koekjes, extra om erbij te serveren
- 50 g cacaopoeder (optioneel 35 g bittere cacaopoeder en 15 g zoete cacaopoeder)
- 500 ml volle melk
- 5 eieren
- 125 g suiker
- 3 el suiker voor de karamel (optioneel)
- ½ kopje ristretto koffie
- 15 ml (klein borrelglaasje) Fernet Branca Menta (of een andere bitterlikeur)
- opgeklopte slagroom, ter versiering

KEUKENMATERIALEN

- cakeblik (25 à 30 cm) of kleine bakvormpjes
- eenvoudige keukenmachine
- mixer
- grote braadslee waar het cakeblik in past

BEREIDINGSTIJD

- 30 minuten bereiden
- 40 à 60 minuten oventijd
- minimaal 4 uur rusttijd in de koelkast

BEREIDING

Verwarm de oven tot 160 °C. De bonèt kan met of zonder karamel gemaakt worden. Mocht je de karamelrand te uitdagend vinden, sla dan de volgende alinea over. Karamelliseer de extra suiker in een pan met dikke bodem (zie ook pagina 158). Kies voor de donkere variant zonder water. Giet de karamel na het maken snel in de met bakspray goed ingevette cakevorm (of bakvormpjes). Draai goed rond zodat de karamel over de bodem wordt verdeeld. Zet weg.

Maal de amaretti-koekjes fijn in de keukenmachine. Voeg het cacao-poeder toe en meng goed door. Breng in een ruime pan de melk aan de kook met de verkruimelde koekjes en cacao. Laat 4 minuten zachtjes koken en blijf goed roeren met een garde. Voeg vervolgens de koffie en sterke drank toe aan de warme melk. Laat het nog een minuutje zachtjes koken en blijf roeren. Haal dan van het vuur. Klop in een andere kom de eieren met de suiker met een mixer licht en luchtig. Voeg het eimengsel nu kloppend toe aan de warme melk.

Giet het mengsel in de gekarameliseerde cakevorm. Zet de cakevorm in een ovenschaal met heet water; het water moet zeker tot op een derde van de schaal komen. Bak de bonèt 40 à 60 minuten au bain-marie in de oven.

Haal de bonèt uit de oven als de randen stevig zijn (het midden mag nog een beetje wiebelig zijn). Laat het dessert goed afkoelen in de vorm en laat het afgedekt in de koelkast 4 uur (of liever 1 nacht) opstijven.

Snijd de bonèt met een scherp mes los van de binnenkant van de vorm. Stort de bonèt omgekeerd op een schaal. Snijd er plakken van en serveer met wat extra amaretti-koekjes en slagroom.





APPELS UIT DE OVEN MET CHOCOLADEHART

Mele al forno con cuore al cioccolato

INGREDIËNTEN (6 personen)

6 appels (bijvoorbeeld goudrenetten, liefst oude
appelsoorten, die stevig en smaakvol zijn)
1 sinaasappel, uitgeperst
6 tl rietsuiker (ca. 25 g, 1 tl per appel)
snufje gemalen kaneel, naar smaak
snufje gemalen kruidnagel, naar smaak
120 g pure chocolade, grofgehakt (ca. 20 g per appel)
rasp van 1 onbespoten sinaasappel
50 g amandelschaafsel of gehakte hazelnoten
witte wijn (moscato is heel lekker in dit recept)
gesmolten boter, om in te smeren

KEUKENMATERIALEN

appelboor
keukentrechter (optioneel)

BEREIDINGSTIJD

20 minuten bereiden
45 minuten oventijd

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Schil de appels mooi rond, verwijder het klokhuis met een appelboor en zet ze in een beboterde ovenschaal.

Bestrijk de appels (met een kwast) rondom met sinaasappelsap. Meng de rietsuiker naar smaak met kaneel en/of een snufje gemalen kruidnagel. Vul de holte in de appels met stukjes pure chocolade (circa 20 gram per appel, afhankelijk van de grootte van de appel, ga niet proppen) en 1 theelepel rietsuiker per appel. Je kunt hiervoor een keukentrechter gebruiken.

Bestrooi de appels met de geraspte sinaasappelschil en tot slot met het amandelschaafsel of gehakte hazelnoten. Giet de witte wijn in de ovenschaal (de appels moeten ongeveer 1 centimeter in de wijn staan).

Zet de ovenschaal circa 45 minuten in de oven op 180 °C. Prik na 45 minuten in de appels om te kijken of ze zacht zijn. Laat ze anders nog even in de oven staan. Houd in de gaten of de rasp en het notenschaafsel niet zwart wordt (dek de appels in dat geval af met wat aluminiumfolie). De appels zijn klaar als ze zacht zijn en een mooie gouden kleur hebben. Strooi er eventueel nog wat sinaasappelpasp over voor de kleur.