

Pesto al tonno

- 150 gram tonijn
- 9 stukken ansjovis
- 4 eetlepels kappertjes
- 12 eetlepels mayonaise
- 4 eetlepels gehakte peterselie
- 1/2 spaanse pepers
- gemalen pepers naar smaak
- 4 theelepel zilveruien
- 2 paprika
- 1 rode ui

Snij alles heel fijn! tonijn goed met je hand kneden, de ansjovis hakken heel klein tot een egale pasta

Meng de tonijn en de ansjovis samen met de mayonaise, uien, peterselie, zilveruien, kappertjes en de pepers

Meng alles samen tot er een homogene saus ontstaat.

Verdeel het mengsel over de broodjes!

Direct serveren om te voorkomen dat de broodjes te zacht worden.

La ciliegata

Ingrediënten

- 500 gr magere kwark
- 24 gr. vanillesuiker
- 8 blaadjes gelatine
- 400 ml slagroom
- 400 gr kersen
- 110 gr suiker + 3 eetl
- Maizena
- 1 glas vocht van de kersen
- 1 borrel glas port

Bereiding

Week de gelatine in koud water. Verhit 100 ml slagroom in een pannetje en voeg 85 gr suiker en de vanillesuiker toe en breng aan de kook. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan het pannetje en los hem op in de slagroom. Klop de rest van de slagroom met een mixer stijf en voeg deze samen met de kwark toe aan het pannetje met gelatine. Giet het mengsel in een schaal en laat ze minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Voor sneller in de diepvries Maak ondertussen de kersensaus. prak 1/3 deel van de kersen fijn met een vork. Verhit een steelpannetje en voeg de geprakte kersen met 3 eetl suiker toe 1 glas sap van de kersen. Breng zachtjes aan de kook. Neem na 5 min het pannetje van het vuur en druk de kersen goed door tot ze helemaal een pap is. breng aan de kook. Doe 4 theelepels maizena in een kommetje en meng met een ½ glas koud water en voeg dit toe aan het pap en laat even indikken als de saus klaar is voeg je de rest van de kersen in kleine stukken gesneden en nu ook de port. Doe in de koelkast als je gaat serveren . Stort de desserts op bordje en serveer met de kersensaus.

Cannelloni SALSATI

(Italiaans gerecht voor 5 personen.)

- 250 gram ricotta
- 8 eieren
- 300 gram spinazie
- 250 gram jonge kaas
- 2 pikant pepers
- 2 lepels gesnipperde peterselie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- ½ theelepel nootmuskaat
- 100 gram paneermeel
- 2 teentjes knoflook
- 15 lasagnebladen, niet voorgekookt
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 gram melk

Saus

- 100 gram olijfolie
- 5 blaadjes basilicum
- 1 ui
- 1 eetlepel tomatenpuree
- ½ glas witte wijn
- 850 ml gepelde tomaten uit blik
- zout en peper naar smaak
- 10 gram pesto verde

Eerst de saus maken! Doe de olijfolie in de pan en fruit het basilicum en ui hierin. ook de pesto verde

Voeg na ongeveer 5 minuten 1 eetlepel tomatenpuree toe. Goed roeren.

Voeg een ½ glas witte wijn bij het mengsel. Even laten opnemen. 1 glas water toevoegen roeren breng aan de kook voeg dan

de gepelde tomaten met een je hand goed kapot en doe ze bij de saus. Goed roeren. Zout en peper naar smaak toevoegen.

Laat de saus ongeveer 30 minuten op een zacht vuur pruttelen. Regelmatig roeren.

Doe je nu een pan met voldoende water om de lasagna te koken met een ½ lepel zout.

ruim water met 2 eetlepels olijfolie en zout (ongeveer 15 gram per liter water), niet te gaar.

Laat de saus koken, doe de oven aan op 200 graden en ga verder met het recept.

Meng ricotta met eieren, spinazie, jonge kaas, peterselie, zout, peper, nootmuskaat, pepers,

paneermeel, knoflook tot een goede massa. Om te kunnen proeven of het op smaak is, bak

ongeveer 10 gram enkele minuten in een kleine pan. Voeg zout toe indien nodig. Als het mengsel te vloeibaar is dan wat paneermeel erbij.

Kook de niet voorgekookte lasagnebladen in

Verse pasta is beter om te gebruiken. Echt verse pasta is in ongeveer 2 minuten gaar. Als het klaar is, uitgieten en in een bak met koud water doen om te voorkomen dat alles aan elkaar

plakt. .

Niet verse pasta 10 minuten koken.

Leg de deegbladen naast elkaar en verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg. Ongeveer 2 volle lepels vulling op een deegblad. Goed verdelen en oprollen.

Ondertussen is de saus klaar, giet een deel van de saus op een ovenschaal, maar verdeel eerst een vers gesneden ui over bodem van de oven schaal. Dit om te voorkomen dat het deeg aan de oven schaal plakt.

Verdeel hierover de gevulde deegrolletjes. Niet te dicht tegen elkaar aan. Doe daar dan nog wat saus gemengde met 200 gram keukenroom over. Bedek het met aluminiumfolie en doe het 25 minuten in de oven.

Folie eraf en strooi nog 40 gram geraspte kaas er over heen. Doe het nog 5 minuten in de oven.

INSALATA AMOIO

(ITALIAANSE SALADE VOOR 10 PERSONEN.)

- AARDAPPELEN
- 2 EIEREN
- TOMATEN
- ANANAS
- 1 AAPEL
- 3 EETLEPELS ZILVERUITJES
- 2 VERSE AUGURKEN OF KOMKOMMERS
- 160 GR TONINN
- ONGEVEER 10 OLIJVEN
- 1 RODE PEPERS
- 2 WITTE LOF
- 2 WORTELS
- 1 PAPRIKA
- ½ SLA
- KLEIN BOSJE RUCOLA

KOOK DE AARDAPPELEN MET SCHIL IN RUIM PAN MET WATER. NIET TE GAAR ALS KLAAR ZIJN SCHIL ER AF HALEN EN IN PLAKJES SNIJDEN OOK DE EIEREN KOKEN, PELLEN EN IN STUKJES SNIJDEN. KOOK OOK DE WORTEL BIJT GAAR

SNIJ DE TOMATEN IN BLOKJES , APPELS IN BLOKJES ANANAS OOK IN BLOKJES , ZILVERUITJES ALS ZE KLEIN ZIJN HEEL LATEN , AUGURKEN IN BLOKJES Z SNIJDEN , PAPRIKA OOK , DE SLA IN DUNNE REPJES SNIJDEN , EN OLIJVEN IN STUKJES MENG ZE DOOR ELKAAR EN VOEG ZE TOE AAN DE EIEREN EN AARDAPPELEN. NU OOK DE WITTELOF SNIJDEN EN DE WORTELS TOEVOEGEN, MENG ALLES GOED DOOR ELKAAR, IN EEN SCHAAL GA NU DE DRESSING MAKEN EN VERDELEN DE DRESSING ER OVERHEEN, GOED ROEREN GEBRUIK DE RUCOLA ALS GARNITUUR KLAAR VOOR GEBRUIK BUON APPETITO

DRESSING:

- 1/4 GLAS OLIJFOLIE
- ZOUT EN PEPER NAAR SMAAK OF 1/4 THELEPEL VAN BIJDE
- 1/2 THEELEPEL OREGANO
- LEPELS AROMATICO
- SAP VAN 1/2 CITROEN
- 1 EETLEPEL FIJNGESNIPPERDE PETERSELIE
- ½ LEPEL PESTO VERDE
- 1 LEPEL HONING
- 1 LEPEL MAYONESE

DOE DE BOVENSTAANDE INGREDIËNTEN IN EEN BAKJE EN MENG ZE.

*VOEG DE DRESSING TOE AAN DE SALADE. GOED ROEREN.
SERVEER DE SALADE OP EEN MOOIE SCHAAL.*

BRUSCHETTE NAPOLETANE

(Italiaans voorgerecht voor 6 personen.)

- 4 tomaten (of 200 gram tomaten)
- 2 teentjes knoflook
- 20 olijven zonder pit
- ¼ theelepel oregano
- 10 blaadjes verse basilicum
- 1 lepel gehakte peterselie
- 100 gram mozzarella
- ¼ drinkglas olijfolie
- zout
- peper
- geroosterde broodjes
- knoflookteentje

Snij als eerste de tomaten in kleine stukjes en snij daarna de rest van de ingrediënten ook in kleine stukjes en voeg deze bij de tomaten. Alles goed door elkaar mengen.

Doe de olijfolie erbij en voeg zout (indicatie: 1/4 theelepel) en peper naar smaak toe.

Weer goed roeren.

Broodjes roosteren. De geroosterde broodjes besmeren met een teentje knoflook.

Het mengsel verdelen over de broodjes.

Direct serveren om te voorkomen dat de broodjes zacht worden.

Tirami su

(Italiaans nagerecht voor 15 personen.)

- 250 gram mascarpone
- lepels suiker
- 100 gram zabaglione
- 1/4 liter slagroom met 1 lepel suiker
- blaadjes gelatine
- 2 pakken lange vingers
- 1/4 beker amaretto
- 1/4 beker port
- 150 gr. Eiwit (ongeveer 3 eieren)

Leg blaadjes gelatine in een bakje met 1 liter koud water.

Maak de mascarpone met suiker au bain marie langzaam warm tot het een glad mengsel.

Scheid de eiwit van de eigeel en maak van de eigeel de zabaglione (ik help jullie dit te doen)

Voor de zabaglione =voeg aan de eigeel ¼ lepel maizena ½ glas witte wijn 2 lepel suiker 1 lepel vieux goed roeren dan au bain marie langzaam warm tot het een glad mengsel gaat worden, niet te stijf maar wel homogeen

Meng nu de warme zabaglione toe aan de mascarpone .Neem de gelatine uit het bakje en . Doe de blaadjes in een pannetje, en maak ze op een zacht vuur warm. Niet laten koken! Voeg de warme gelatine toe aan de mascarpone.

Acht minuten to 15 minuten laten afkoelen in een bak met koud water.

..

. Even laten rusten.

Klop de slagroom en nu ook Klop in een kom het eiwit stijf voeg eerste 5 lepels suiker toe en klop tot vrij dik. Controleer met de vinger de mascarpone of het geheel niet te warm is (25 graden). Laat het nog even rusten als nog warm is

Voeg de slagroom en de eiwit aan het geheel en meng voorzichtig van onder naar boven mengen niet te snel om te voorkomen dat de massa inzakt.

Koffie maken suiker toevoegen goed roeren voeg nu de amaretto een de port

Neem een platte schaal en doop de lange vingers goed in de koffie tot genoeg vocht hebben opgenomen verdeel over de bodem. Giet de mascarponesaus er overeen en maak het glad met een lepel. Herhaal tot alles op is strooi wat cacao poeder er over heen

Laat het geheel minimaal 3 uur in de koelkast stijven of voor sneller in de diepvries

Spinaci soffritti

Gebakken spinazie met olijfolie en knoflook

400 gr wilde spinazie 2 tenen knoflook, 2 uien 2 rode pepers gepeld; 3-4 eetl. olijfolie; 3/4 eetl.

Tè dikke spinaziestelen kunnen minder aantrekkelijk zijn. Dus ontdoe de spinaziebladen van de grove en/of lelijke stelen. Was de spinazie goed.

Doe de knoflook, gesneden ui, stukjes peper en olijfolie in een koekenpan en fruit tot ze licht bruin is. Doe de spinazie erin deksel er op en bak deze 5 minuten dan omscheppend 5 minuten of tot alles opgenomen en gaar is. Op smaak brengen met zout. Laat alle vocht goed verdampen. Neem 2 bollen pizza deeg en rol deze beide goed uit.

Vet een oven schaal in en leg er 1 uitgerolde pizzadeeg in, verdeel nu de spinazie over de bodem, maar niet tot de rand, laat ongeveer een vinger lengte vrij. als de spinazie goed er over zijn doe een bolletje mozzarella in stukjes gesneden verdelen over de spinazie. Leg de andere uitgerolde pizza er boven op en ga je bij de rand dikte oprollen. Prik met een vork allemaal kleine gaatjes in de boven kant en ga met een kwast de boven kant insmeren met een geklopt ei. Laat het dan nog 20 minuten op 200°C in de oven staan.

VERSE PASTA

Deeg voor pasta met spinazie

- 500 gram durum (harde tarwe)
- 500 gram tarwemeel ,
- 20 gram zout
- 8/10 eieren of 500 gr
- water toevoegen als nodig is tot een gewicht is bereikt van 500 gram

Het deeg mengen.

Stort de bloem op het aanrecht of de tafel en maak in het midden van het bergje een grote kuil. Doe hier de hele eieren in en begin te mengen. Schep wat van de bloem van de binnenkant van het kuiltje door de eieren. Gebruik één hand voor het mengen, gebruik de andere hand om het bergje bloem overeind te houden, zodat de eieren niet naar buiten lopen. Meng steeds meer bloem door de eieren tot dat het mengsel niet meer zo vloeibaar is. Schep dan de rest van de bloem erdoor tot een kruimelig deeg. Als de eieren groot zijn en het deeg plakkerig blijft, voeg dan nog een beetje bloem toe.

Het deeg kneden.

Ga nu het deeg ongeveer 20 minuten kneden. Flink duwen met de handpalmen, en het deeg vouwen en draaien. Er ontstaat een soepele elastische bal. Wat ook goed werkt is de deegbal een paar keer met kracht op het tafelblad smijten. Hierdoor wordt het deeg nóg elastischer. Dat betekent wel dat je recht naar beneden moet smijten, want als je onder een hoek gooit, stuitert de deegbal de keuken door. Het kneden en smijten is een prima manier om frustraties af te reageren.

Verpak het deeg eventueel in plasticfolie en laat het een half uurtje rusten. Dit is niet noodzakelijk, maar het wordt vaak voorgeschreven.

Het deeg uitrollen.

Nu moet er een dunne lap van het deeg gerold worden. Dit kan met een brede houten roller (formaat bezemsteel), het kan ook met de zogenaamde pastamachine: 2 roestvrijstalen rollers die in onderlinge afstand versteld kunnen worden. Er zitten ook snijbladen bij, waarmee de pastalappen in de vorm van tagliatelle (fettucine) of tagliolini gesneden kunnen worden. Begin met de rollers in de breedste stand. Neem een stuk deeg ter grootte van een ei en bewaar de rest in plastic folie of tussen 2 diepe borden. Voer het deeg door de rollers. Vouw het dubbel, draai het een kwart slag, en voer het nog een keer door. Herhaal nog een paar maal en begin dan met uitrollen (nu het deeg niet meer vouwen) Zet de rollers iedere keer een stand dichterbij elkaar en voer de deeglap erdoor. Als het deeg wat plakkerig is, bestuif het dan met een beetje bloem. Ga door tot de gewenste dikte (of beter gezegd “dunte”) is bereikt. Let op. De lap wordt bij het uitrollen alleen maar langer, niet breder (ook niet smaller). Als je pastalappen maakt om te vullen is het belangrijk dat je in het begin van het uitrollen een lapje hebt, dat precies even breed is.

SALSA AL RAGU DELLA NONNA

(Italiaans gerecht voor 8 personen)

- 5 eetlepels olijfolie
- 15 gram boter
- 1/2 grote ui
- 10 blaadjes basilicum
- 1 middel groot aubergines
- 50 gram spek
- 300 gram half om half gehakt
- 1 grote wortel of 3 kleine wortelen
- 6 champignons
- 2 bouillon base bolognese
- 2 kleine takjes rozemarijn
- 1 theelepels paprikapoeder
- 700 ml gepelde tomaten uit blik of een kilo verse tomaten
- 4 eetlepels tomatenpuree
-

Doe de olijfolie en de boter in een grote pan en zet deze op een zacht vuurtje.

Snij de ui in stukjes en doe deze als de boter is gesmolten, samen met de blaadjes basilicum in de pan. Doe als eerste een in stukjes gesneden wortel samen met de aubergines ook in stukjes gesneden er bij en roer deze goed door het mengsel. Ongeveer 5 minuten laten bakken.

Voeg na ongeveer 5 á 6 minuten het gehakt en het spek toe.

Maak het gehakt goed los. Goed blijven roeren.

Het geheel ongeveer 7 minuten laten bakken.

Voeg daarna de in stukjes gesneden champignons toe. Vervolgens 1 glas rode wijn. Vijf minuten laten bakken. Goed laten opnemen.

Daarna toevoegen: bouillonpasta, rozemarijn, paprikapoeder, gepelde tomaten, tomatenpuree, suiker.

Deksel erop en op een middelmatig vuurtje 30 minuten laten koken. Daarna nog 5 minuten laten koken zonder deksel.

Verse pasta, 70 gr verse pasta, 12 gram zout per liter water

Doe de pasta met zout in ruim kokend water.

Als het water weer aan de kook is gekomen, dan 3 minuten laten koken.

De verse pasta is in 3 minuten gaar! Vuur uit doen en 1 liter koud water toevoegen en vervolgens de pasta meteen afgieten.

Geen olie toevoegen

Zorg er voor dat als je verse pasta bereidt de saus klaar is voordat je met het koken van de pasta begint, zodat het gerecht direct opgediend kan worden.

Kook de pasta 'al dente', giet deze af en voeg ¼ van de saus aan de pasta toe. Goed roeren en daarna de rest van de saus er overhen

IMPASTO PER LA PIZZA

2 kg. wit meel (super kristal patent)
2 eieren
½ liter water
32 gram zout
¼ kopje olijfolie
50 gram gist
Het deeg mengen.

Stort de bloem op het aanrecht of de tafel en maak in het midden van het bergje een kuiltje.

Doe hier de gist met ½ liter beker lauw water.

Schep wat van de bloem van de buitenkant van het kuiltje over het water. Roer met je wijs vinger water en gist samen. Wacht 5 minuten.

Voeg het restant water toe samen met het zout en de eieren.

Gebruik één hand voor het mengen, gebruik de andere hand om het bergje bloem overeind te houden, zo dat het water niet naar buiten loopt.

Meng steeds meer bloem door het water tot dat het mengsel niet meer zo vloeibaar is.

Schep dan de rest van de bloem erdoor tot het deeg een goede massa is.

Als het deeg plakkerig blijft, voeg dan nog een beetje bloem toe.

Het deeg kneden.

Ga nu het deeg ongeveer 20/30 minuten kneden.

Flink duwen met de handpalmen, en het deeg vouwen en draaien.

Er ontstaat een soepele elastische bal.

Voeg dan de olie toe. Wat ook goed werkt is de deegbal een aantal keer met kracht op het tafelblad smijten.

Hierdoor wordt het deeg nóg elastischer. Dat betekent wel dat je recht naar beneden moet smijten, want als je onder een hoek gooit, stuitert de deegbal de keuken door.

Het kneden en smijten is een prima manier om frustraties af te reageren.

Verpak het deeg eventueel in plastic folie en laat het 10 minuten rusten, daarna ga je vorm geven aan je deeg.

Maak stukken van ongeveer 250 gram en maak een mooie broodje van

Verdeel ze op een oven plaat en bedek ze goed met plastic folie.

20 à 30 minuten laten rijzen en daarna in voorverwarmde oven op 220 graden.

Ongeveer 35 minuten laten bakken.

Rustici pescaioli

(Italiaans gerecht)

Vulling

- 200 gram tonijn
- 20 gr gerookt zalm
- 5 eieren
- 10 blaadjes basilicum
- 1 bosje peterselie
- zout en peper naar smaak
- ½ theelepel nootmuskaat
- 100 gram paneermeel
- 300 gram geraspte belegen kaas
- 5 teenjes knoflook
- 1 takje gesnipperde rozemarijn
- 50 gram pikante ricotta
- 110 gram verse ricotta
- 50 gram mozzarella in kleine blokjes
- 1 glas melk

Maak een mengsel van de tonijn, zalm, eieren, basilicum, peterselie, zout, peper, paneermeel, geraspte belegen kaas, knoflook, pikante ricotta, verse ricotta, mozzarella en melk.

Leg de bladerdeeg naast elkaar op een tafel.

Verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg. Ongeveer 2 volle lepels vulling op een deegblad en oprollen, dan goed aandrukken. Doe de 2 eieren in een schaal, goed kloppen, voeg peper, zout en ook een halve theelepel oregano toe, en ga met een kwast de bovenkant insmeren met dit eimengsel. Snij het geheel nu in 4 gelijke delen.

Verdeel de gevulde rolletjes op een oven plaat bedekt met bak papier. Niet te dicht tegen elkaar aan. Ongeveer 25 minuten in de oven

Klaar. Buon appetito!

verdure ripiene

- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 250 gram ricotta*
- 100 gram jonge kaas*
- zout op smaak*
- gemalen peper op smaak*
- 1 lepel gehakte peterselie*
- walnoten in kleine stukjes*
- 1 takje rozemarijn*
- 1 lepel olijfolie*
- eigeel (2 keer)*
- 1 lepels paneermeel*
- eetlepels Parmezaans kaas*
- eetlepels jong kaas
- 1 glas melk
- 4 verse tomaten in kleine stukjes
- 4 teentjes gesnipperde knoflook
- enkele blaadjes basilicum
- 2 takjes oregano
- ¼ gemalen pepers
- Snijd de couchettes in ronde plakjes (pink dikte).

Bestrooien met zout peper olijfolie en oregano en grillen in de oven ongeveer 10 minuten

Doe het zelfde met de aubergines maar dan 15 minuten in de oven op 200 gr.

- Meng nu de ricotta, jonge kaas* zout op smaak, gemalen peper op smaak* ,gehakte peterselie*
- Walnoten, rozemarijn, olijfolie, eigeel, paneermeel ,Parmezaans kaas tot een stevige massa.voed deze mengzel aan de ricotta

Meng nu in een andere kom de rest van de ingrediënten tomaten,knoflook,jonge kaas,oregano,gemalen pepers,1 glas melk en bewaar ze even.

Verdeel de eerste vulling over de helft van plakjes doe de andere plakje er boven op als deksel verdeel ze weer in dezelfde oven schaal naast elkaar,nu ga je de andere vulling bestrooi over \het geheel van de plakjes. bedekken met aluminium folie doe in een voorverwarmd oven op 200 gr. Voor 15 minuten doe de aluminium er uit nog 5 minuten laten door bakken.

Rustici montanari

(Italiaans gerecht)

20 bladerdeeg

Vulling

- 100 gram spekjes in blokjes
- 100 gr. Ham ook in blokjes gesneden
- 200 gr gehakt h/h
- 8 eieren
- 10 blaadjes basilicum
- 1 bosje peterselie
- zout en peper naar smaak
- 1 theelepel nootmuskaat
- 200 gram paneermeel
- 500 gram geraspte belegen kaas
- teentjes knoflook
- 2 takje gesnipperde rozemarijn
- 200 gram verse ricotta
- 100 gram mozzarella in kleine blokjes
- 1 glas melk
- 30 gram via napoli bouillon
- 1/2 theelepel gemalen pepers

Maak een mengsel van de spek,ham eieren,gehakt, basilicum, peterselie, zout, peper, paneermeel, geraspte belegen kaas, knoflook, bouillon, verse ricotta, mozzarella en melk.

Leg de bladerdeeg naast elkaar op een tafel

verdeel de vulling gelijkmatig over het deeg. Ongeveer 2 volle lepels vulling op een deegblad. Goed verdelen en oprollen dan goed aandrukken ,doe de 2 eieren in een schaal goed kloppen voeg peper en zout toe ook een half theelepel oregano,met een kwast smeer de boven kant met de geklopt ei .Snij in 4 gelijk delen liefst met een schaar niet een mes / Verdeel hierover de gevulde rolletjes op een oven plaat dat bedekt is met bak papier Niet te dicht tegen elkaar aan. Ongeveer 25 minuten in de oven ,als klaar zijn ga je rond verdelen Klaar. buon appetito!

Pizza saus en de ingrediënten voor de beleg van de pizza

Ingredienti per la pizza

1. 450 gr gepeelde tomaten
 2. 1 theelepel gedroogde oregano
 3. 4 teentjes knoflook in echte heel kleine stukjes hakken
 4. 1 lepel tomaten pure
 5. 1/4 lepel bouillon via campania
 6. 5 lepel olijfolie
 - 7.
 8. 10 blaadjes basilicum gesnipperde
 9. 1 lepel gehakt peterselie
-
1. Het geheel samen mengen tot alles opgenomen is ,proeven als op smaak is.

Nu ga je de ingrediënten snijden voor de pizza

Doe alles apart in eigen kleine bakjes

2. Snij drie paprika in kleine reepjes en even voorbakken in een pan met beetje olie
3. champignons in dunne reepjes ook even bakken
4. 3 uien ook in reepjes gesneden en even voorbakken in een pan met beetje olie
- 5.
6. 2 kleine courgettes ook kleine snijden en even voorbakken in een pan met beetje olie
7. 10 courgettes bloemen
8. 20 blaadjes basilicum
9. 300 gr verse spinazie en even voorbakken in een pan met beetje olie en knoflook

Savoardi /lange vingers

Ingrediënten

- 8 eieren
- 225 gr suiker
- 2 zakjes theelepel vanille suiker
- 1/4 theelepel zout
- 175 gr bloem
- 100 gr, aardappelen zetmeel maizena-p
- 2 theelepel geraspte schil van een citroen
- Beetje suiker voor strooien

Bereidingswijze/cosa facciamo

Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed drie bakplaten met bakpapier. Leg een spuitzak klaar met een spuitmond van 1,25 cm doorsnee.

1. Splits de eieren. Klop de eidooiers met de de suiker en alle vanille. Mix tot een lichtgekleurd is geheel in ongeveer 12 minuten.
2. Zeef de bloem boven het eimengsel en schep het er voorzichtig doorheen.
3. Klop in een schone kom de eiwitten goed stijf. Voeg onder het kloppen zout toe.als het klaar is Schep voorzichtig de eiwitten door het eidooiermengsel. Voeg nu ook de geraspte citroen schil
4. Vul de spuitzak met de helft van het beslag en spuit lange vingers van 9 cm op het bakpapier, in een oven plaat 4 cm van elkaar af. Herhaal met het resterende beslag. . Strooi er suiker overheen
5. Bak 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de koekjes stevig en goudkleurig zijn. Haal het papier met de lange vingers van de bakplaten en leg op roosters om af te koelen. Verwijder de koekjes van het papier als ze afgekoeld zijn. je kunt de lange vingers goed invriezen.