

JAMIE OLIVER

jamie's italië





Santa Maria Maddalena
Patrona di Borgetto

van dezelfde auteur

The Naked Chef
The Naked Chef is terug
Happy Days met de Naked Chef
De basis van het koken
Jamie's dinners
Kook met Jamie
Thuis bij Jamie
Jamie's kookrevolutie
Jamie's Amerika
Jamie's reizen
Jamie in 30 minuten
Te gast bij Jamie
Jamie in 15 minuten
Bespaar met Jamie



JAMIE OLIVER

jamie's italië

fotografie door david loftus
en chris terry


KOSMOS



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Vijftiende druk, 2015

Oorspronkelijke titel: *Jamie's Italy*
Uitgegeven door Penguin Books Ltd, 2005

Fotografie copyright © 2005 Jamie Oliver Enterprises Limited.
Fotografie: David Loftus
Aanvullende fotografie © Chris Terry & Peter Begg

Voor de Nederlandstalige editie
© 2005 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
Vertaling: Jaromir Schneider
Opmaak: Michelangela, Utrecht

ISBN 978 90 215 8044 9
NUR 440

Alle rechten voorbehouden/All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd en/of openbaar gemaakt
door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook,
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld.
Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade
als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

www.jamicoliver.com

jamieoliver.com



i n h o u d

inleiding	viii
antipasti: voorgerechten	1
straatvoedsel & pizza	30
primi: eerste gangen	60
<i>soepen</i>	63
<i>pasta</i>	82
<i>risotto</i>	129
insalate: salades	150
secondi: hoofdgerechten	174
<i>vis</i>	177
<i>vlees</i>	208
contorni: bijgerechten	246
dolci: desserts	270
grazie mille	308
register	310

la migliore frittata di gamberetti voor 2 personen e prezzemolo

de lekkerste frittata van garnalen en peterselie

Eerlijk gezegd ben ik altijd een beetje onzeker over mijn frittata's. Maar deze slaan de spijker echt precies op de kop, vooral wanneer je lekker verse garnalen gebruikt, die een heerlijk zoete smaak aan de eieren geven. Toen ik dit maakte deed ik de citroenschil bij de eieren en kneep er per ongeluk ook het sap van een kwart citroen bij. Ik besloot het er toch maar op te wagen, hoewel je eigenlijk nooit citrussap met eieren mag mengen. Ik vind het resultaat spectaculair – een met citroen gestremde garnalenfrittata... maar op een lekkere manier!

Het andere geheim van dit gerecht is het gebruik van een heleboel peterselie. Je mag zelf bepalen of je grote of kleine frittata's bakt – de meest lekkere frittata's die ik gegeten heb waren uiteindelijk ongeveer 2,5 cm dik. Als ze dunner zijn kun je het eigenlijk geen frittata noemen, en dikkere worden te papperig. Je kunt frittata's koud als antipasto serveren of warm als snack, of zelfs als pastagerecht.

P.S. Dit recept is ook briljant met krab of kreeft.

6 grote eieren, liefst biologisch
zeezout en zwarte peper uit de molen
een handvol verse peterselieblaadjes,
fijngehakt
de geraspte schil van 1 citroen
het sap van een kwart citroen

1 opgehoopte eetlepel van het stuk geraspte
Parmezaanse kaas
180 g verse, gepelde garnalen
olijfolie
een flinke klont boter
een halve gedroogde rode Spaanse peper

Verwarm de oven voor op 220 °C/gasovenstand 7. Klop in een kom de eieren met een snufje zout en peper los en doe er de peterselie, citroenschil, citroensap en Parmezaanse kaas bij. Hak de helft van de garnalen in grove stukjes, laat de rest heel en gooi alles in de kom. Verhit de boter met een flinke scheut olijfolie in een kleine, zware, ovenvaste pan met antiaanbaklaag en schenk het eiermengsel erin. Zet het mengsel op matig vuur, roer het gedurende 1 minuut langzaam door elkaar en zet de pan daarna in de oven. (Je krijgt vaak frittata's die heel goed doorbakken zijn, maar ik zet ze liever iets korter in de hete oven, zodat ze bovenop een beetje kleur hebben en van binnen wel gestold, maar nog niet door en door gaar zijn.) Bak de frittata's 4 tot 5 minuten, tot hij goudkleurig begint te worden – hij zal een beetje rijzen, zodat hij heerlijk luchtig wordt. Strooi de Spaanse peper erover en schuif hem op een bord. Serveer hem met een eenvoudige rucolasalade, lekker brood en een glas goede wijn. Heerlijk.



pasta e ceci

voor 4 personen

pasta met kikkererwten

Je kunt erover discussiëren of dit een soep of een pastagerecht is, maar ik vind dat het iets meer naar soep neigt – daarom staat het ook in dit hoofdstuk! Het verwante pasta e fagioli is een dikkere soep met rode bonen, maar volgens mij is dit eenvoudige, verrukkelijke gerecht op basis van kikkererwten precies waar het in de Italiaanse keuken om draait...

1 kleine ui, gepeld en fijngehakt
1 stengel bleekselderij, schoongemaakt en
fijngehakt
1 teen knoflook, gepeld en fijngehakt
extra vierge olijfolie
een takje verse rozemarijn, alleen de
naaldjes, fijngehakt

2 blikken kikkererwten à 400 g
5 dl kippenbouillon
100 g ditalini of andere Italiaanse 'soep'pasta
zeezout en zwarte peper uit de molen
desgewenst: een klein handje verse basilicum
of peterselie, alleen de blaadjes, in stukjes
gescheurd

Doe de fijngehakte uien, selderij en knoflook in een pan met een beetje olijfolie en de rozemarijn en fruit ze 15 tot 20 minuten met het deksel op de pan op zo laag mogelijk vuur tot alle groenten zacht zijn, maar nog niet verkleurd.

Giet de kikkererwten af, spoel ze met koud water af, doe ze ook in de pan en giet de bouillon erbij. Laat ze een half uur op matig vuur koken en schep met een schuimspaan de helft van de kikkererwten uit de pan in een kom.

Pureer de soep in de pan met behulp van een staafmixer. Als je die niet hebt, kun je het in plaats daarvan ook in een keukenmachine doen en de puree daarna weer terug in de pan schenken. Doe de apart gehouden kikkererwten en de pasta bij de kikkererwtenpuree, voeg peper en zout toe en laat de soep zachtjes pruttelen tot de kikkererwten zacht zijn en de pasta gaar is.

Als de soep nu te dik blijkt, kun je er een beetje kokend water bij gieten om hem te verdunnen, maar dan moet er ook wat extra peper en zout bij. Serveer de soep met een scheutje extra vierge olijfolie van goede kwaliteit. Heerlijk met een paar verse, gesnipperde blaadjes basilicum of peterselie. Een echte traktatie.



spaghetti con gamberetti e rucola voor 4 personen

spaghetti met garnalen en rucola

Dit gerecht stond op de kaart in een klein restaurantje, La Gondola, in een van de ruigste wijken van Palermo. Ik vond de combinatie van smaken te gek en heel toegankelijk voor ons Britten. Je kunt tegenwoordig in de supermarkt vaak lekkere diepvriesgarnalen krijgen – een win-winsituatie dus – maar als je aan verse kunt komen en ze zelf pelt zul je merken dat de smaak dan nog veel fijner is. Een echte allemansvriend. Maak het gerecht af met extra vierge olijfolie van goede kwaliteit en heerlijke wilde rucola en je dag kan niet meer stuk.

P.S. Als je diepvriesgarnalen gebruikt, moet je er wel voor zorgen dat je ze eerst goed laat ontdooien.

450 g gedroogde spaghetti
zeezout en zwarte peper uit de molen
extra vierge olijfolie
2 tenen knoflook, gepeld en fijngehakt
1 tot 2 gedroogde rode Spaanse pepers,
verkruid
400 g gepelde rauwe garnalen

1 klein wijnglas witte wijn
2 opgehoopte eetlepels puree van
zongedroogde tomaten, of 6 in een blender
fijngemalen zongedroogde tomaten
de geraspte schil en het sap van 1 citroen
2 handenvol rucola, grof gehakt

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking in een grote pan gezouten kokend water. Verhit ondertussen 3 flinke scheuten extra vierge olijfolie in een grote koekenpan en gooi er de knoflook en Spaanse peper bij. Doe zodra de knoflook begint te kleuren de garnalen erbij en bak die gedurende 1 minuut. Giet de witte wijn en de tomatenpuree erbij en laat het mengsel een paar minuten pruttelen. Laat de gare pasta uitlekken in een vergiet en bewaar een beetje van het kookvocht. Hussel de spaghetti en de saus door elkaar en knijp het citroensap erover. Doe de helft van de rucola erbij. Giet er eventueel een beetje van het kookvocht bij om de saus iets dunner te maken en doe er zout en peper naar smaak bij. Verdeel de pasta over vier borden en strooi er de geraspte citroenschil en de rest van de rucola over.





insalata caprese

voor 4 personen

salade uit capri

Ik heb heel lang getwijfeld of ik dit recept in het boek zou zetten, omdat in zo'n beetje elk Italiaans kookboek wel een insalata Caprese te vinden is. Die zijn echter nooit gemaakt op de manier zoals ik de mijne het liefst maak, omdat men er gewoonlijk perfect gevormde plakjes tomaat en mozzarella voor gebruikt. Vandaar dat ik ook mijn versie van deze briljante combinatie aan het lijstje recepten toevoeg. De mozzarella wordt in stukjes gescheurd, zodat de salade een wat rustieker uiterlijk krijgt, en de dressing wordt op een bijzondere manier gemaakt. Deze versie smaakt absoluut super en het kan niet anders dan een van de eenvoudigste salades ter wereld zijn – het ziet er op een grote schaal ook prachtig uit. Maar je moet vooral niet vergeten dat deze salade oorspronkelijk afkomstig is van het eiland Capri, waar het altijd prachtig weer is en de tomaten en basilicum van absoluut fantastische kwaliteit zijn. Neem dus alleen genoeg met het allerbeste.

4 bollen mozzarella van 150 g elk
2 handvol rijpe tomaten, in verschillende kleuren, vormen en maten
het witte deel van 1 lente-ui, in heel dunne plakjes gesneden
extra vierge olijfolie

kruidenazijn van goede kwaliteit

voor de dressing

een grote handvol verse basilicumblaadjes
zeezout en zwarte peper uit de molen
extra vierge olijfolie

Maak eerst de dressing. Bewaar een paar hele blaadjes voor later, hak de rest van de basilicumblaadjes grof en wrijf ze met een flinke snuf zout fijn in de vijzel. Roer er een scheutje olijfolie door, zodat je een heerlijke basilicumdressing krijgt.

Scheur de mozzarella voorzichtig in stukjes en leg die op een grote serveerschaal. Hak de tomaten in grove stukken en maak ze in een kom aan met de lente-ui, wat olijfolie, een klein beetje kruidenazijn en wat peper en zout. Leg de stukken tomaat op en tussen de stukken mozzarella en sprenkel er de basilicumdressing over. Bestrooi de salade met de rest van de basilicumblaadjes en zet hem op tafel.



torta di more

voor 8 tot 10 personen

bramentaart

Ik heb echt duizenden van deze taarten gebakken toen ik voor Antonio Carluccio in het Neal Street Restaurant in Londen werkte. We maakten ze altijd voor het Royal Opera House, waar de mensen die naar een opera- of balletvoorstelling gingen een stuk van zo'n taart kregen als onderdeel van een van de chicste picknicks van Londen die ze in hun loges geserveerd kregen. Ik ben op een vrije dag ook zelf wel eens naar het Zwanenmeer gegaan om met eigen ogen te zien hoe het publiek in de loges van mijn taarten zat te smullen, terwijl ik met de anderen beneden op de goedkopere plaatsen zat (met een rolletje zuurtjes!). Niet dat ik het ze niet gunde. Ik wist tenslotte al hoe verdomd lekker die taarten waren! Dit is een ontzettend gemakkelijk dessert, vooral als je een paar taartbodems in de vriezer hebt staan. Je kunt ze met zo'n beetje elke soort zacht fruit maken – frambozen, bramen, aardbeien, blauwe bosbessen, of zelfs kort gekookte kruisbessen. Allemaal even lekker!

1 kruimeldeegrecept (zie pagina 279)

3 eetlepels suiker

voor de vulling

3 eetlepels grappa of vin santo

1 vanillestokje

300 g bramen (of ander fruit, zie boven)

500 g mascarpone

2 eetlepels bramen- of frambozenjam

1 dl koffieroom

een klein handje jonge muntblaadjes

Vet om te beginnen een springvorm met een doorsnede van 28 cm in met boter. Volg voor het deeg de aanwijzingen op (pagina 279) en zet de taartbodem een uurtje in de vriezer. Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4 en bak de bodem in ongeveer 12 minuten licht goudbruin.

Splijt voor de vulling het vanillestokje en schraap de zaadjes er met een scherp mes uit. Doe de mascarpone, room, vanillezaadjes, suiker en grappa in een grote kom en klop alles tot een glanzende massa. Proef – het moet een intense, volle, luchtige en licht zoete crème zijn, met een licht vleugje grappa. Als je geen grappa kunt krijgen, kun je die ook weglaten of vervangen door een scheutje vin santo.

Als de bodem eenmaal is afgekoeld, is het tijd om er met een spatel de crème in te scheppen. Smeer de crème goed uit, zodat de bodem zo'n beetje met een overal even dikke laag bedekt is, en leg er de vruchtjes op – leg ze losjes op de crème, duw ze er niet in. Gebruik als je wilt gerust meer fruit of zelfs gemengd fruit. Hierna verdun je in een klein pannetje een paar eetlepels jam met 3 of 4 eetlepels water. Roer tot je een licht siroopje hebt en kwast de vruchtjes er dun mee in.

Bestrooi de taart vlak voor het serveren met de jonge muntblaadjes. Fantastisch om als één grote taart te serveren, of als meerdere kleintjes. Heerlijk voor 's middags bij de thee. Je kunt de taart meteen eten of in de koelkast bewaren voor later.



'Er zijn zulke verschillen in levensstijl, keukens, tradities en dialecten. En daarom vind ik het als kok zo'n verdomd interessant land. En weet je wat? Eigenlijk had ik gewoon zelf een Italiaan moeten zijn. Het is gewoon zo dat ik me Italiaan voel wanneer ik in Italië ben.'

Jamie Oliver

Handwritten signature in blue ink.



NUR 440

ISBN 978-90-215-8044-9



9 789021 580449

www.kosmosuitgevers.nl

Jamie Oliver.com

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



REDACT