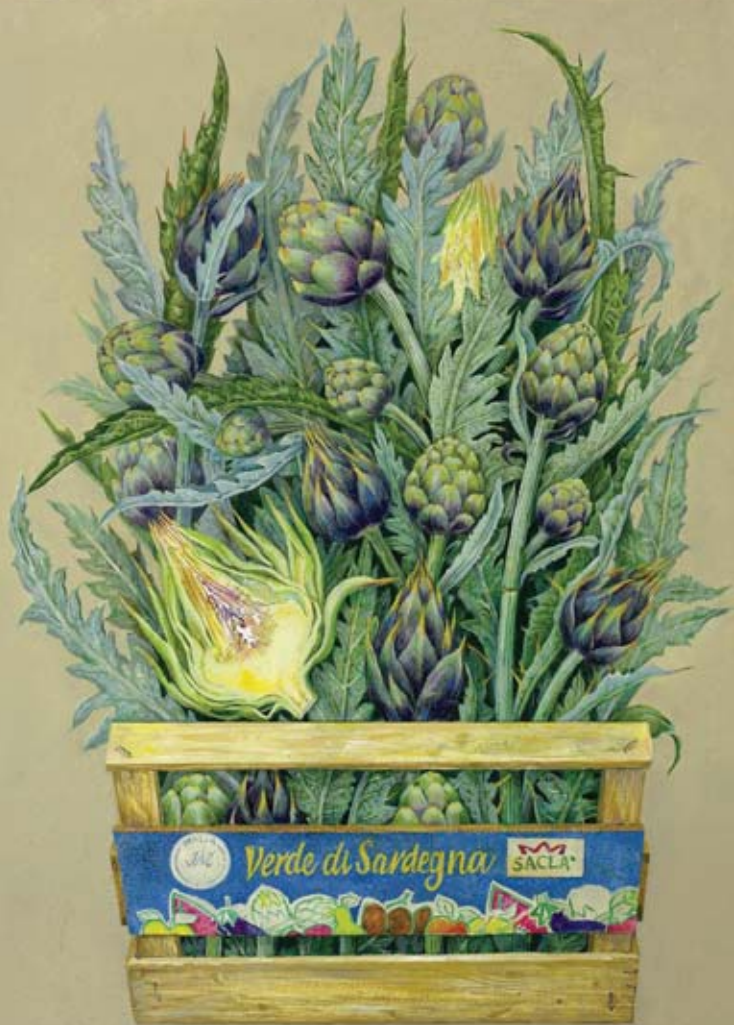


ANTIPASTI RECEPTEN





Hartelijk dank voor je aanwezigheid
bij het Antipasti event in het Hilton
Hotel op 26 augustus 2010

Hierbij willen we je graag een leuk
aandenken meegeven. In dit boekje
vind je de tien winnende recepten
die je vandaag geproefd hebt, zodat
je deze lekkere antipasti thuis ook
nog een keer kunt maken.

Veel plezier ermee en buon appetito!

Het team van Saclà!

Sara, Paolo, Eline en Simone

“Antipasti
horen bij een
Italiaanse
maaltijd en
stimuleren de
smaakpapillen”

- Roberto Payer





GEGRILDE VIJGEN IN PROSCIUTTO

- 25 gram ongezouten boter
- 1 eetlepel sinaasappelsap
- 12 kleine verse vijgen
- 12 salieblaadjes
- 6 plakken prosciutto, in nette plakken en in de lengte gehalveerd

Smelt de boter in een kleine, zware pan op laag vuur. Verwarm 8-10 minuten of tot het schuim is weggetrokken en de vaste melkbestanddelen als bruine vlekken op de bodem van de pan verschijnen.

Bekleed een vergiet met een schone theedoek of keukenpapier en zet deze op een schone kom. Zeef de boter. Roer het sinaasappelsap door de gezeefde boter.

Snijd een kruis in de kroon van elke vijg en snijd voor twee derde in. Knijp zachtjes onder in de vijg, zodat de bovenkant zich als een bloem opent.

Leg een salieblaadje in de opening, wikkel een plakje prosciutto eromheen en stop de uiteinden onder de vijg. Leg de vijgen, met het snijvlak naar boven, op een bakplaat en bestrijk ze met een dun laagje botermengsel.

Zet de grillplaat op de onderste positie en laat de grill heet worden. Leg de bakplaat met vijgen op de grillplaat en gril 1-1,5 minuut of tot de prosciutto een beetje krokant is. Serveer warm of op kamertemperatuur.

Recept van Henri



CROSTINI MET MERG EN UIENJAM

- crostini's: ca. 10 plakjes stokbrood van 1 cm dik
- olijfolie
- 1 grote of 2 kleine mergpijpjes (bij voorkeur schenkel)
- uienjam (*niet alles wordt gebruikt*):
750 gram (biologische) uien, 3 el boter, 1 el olie, 1 el balsamico-azijn en 1 el honing

De uienjam kan ruim van tevoren worden gemaakt en is ook lekker bij andere gerechten. Snijd de uien in dunne ringen, smelt de boter in een pan met dikke bodem, laat ze met het deksel op de pan een kwartier stoven en absoluut niet kleuren, voeg dan de balsamico en de honing toe, zet het vuur wat hoger en laat de uien in een half uur goudbruin kleuren. Bewaar in gesteriliseerde potjes.

Haal voor de crostini's de stokbroodjes snel door de olijfolie, en bak ze in een anti aanbakpan of in de oven goudbruin.

- verse peper
- en voor de zoutliefhebber: Parmezaanse kaas

Rooster de mergpijpen onder de grill in ca. een kwartier goudbruin.

Bereiding: Smeer de toastjes uiterst dun in met de merg, bestrijk met de uienjam. Zet kort (desgewenst met geraspte parmezaanse kaas) onder de grill en serveer warm met een draai van de pepermolen.

Recept van Marja



BONENBALLETJES MET VENKEL EN CITROEN

- 1 pot of blik ca. 400 gram Borlottibonen (of gewone witte bonen naturel)
- 1 kleine venkelknol
- 1 teentje knoflook
- 1 citroen
- stukje rettich van 4 cm
- 3 eetlepels fijngehakte pijnboompitjes
- 2 eetlepels Saclà Tapenade Olive Nero
- 1 ei
- 2 eetlepels Sambucca
- bloem
- olijfolie
- Saclà Pesto Genovese

Doe de bonen in een zeef, spoel ze goed af onder de stromende kraan en laat ze goed uitlekken. Maak intussen de venkel schoon en snijd hem in zeer kleine blokjes. Schil het stukje rettich en snijd het eveneens in heel kleine blokjes. Was de citroen, rasp 1 eetlepel van de schil af en pers er 2 eetlepels sap uit. De rest van de citroen wordt niet gebruikt.

Doe de bonen met de tapenade, de Sambucca, het citroensap, de citroenschil en het ei in een keukenmachine en maal alles zo glad mogelijk. Kneed de venkel en rettich en de pijnboompitjes door de bonenpuree en rol er balletjes van, ter grootte van een walnoot. Leg de balletjes een uurtje in de koelkast.

Bak ze daarna in hete olijfolie aan alle kanten bruin en gaar in ca. 5 minuten. Serveer de balletjes warm en geef er Saclà Pesto Genovese bij om te dippen.

Recept van Willemijn



TONNO E ZUCCHINI VERDE

- 1 eetlepel Saclà Tapenade Olive Verdi
- 2 eetlepels Saclà Pesto Genovese
- 2 kleine courgettes
- 3 ansjovisfilets
- ca. 450 gram tonijnmoten
- 1 teentje knoflook
- peper

Was de courgettes. Snijd er 1 in dunne plakjes. Rasp de andere in lange, fijne slierten en laat deze in een zeef goed uitlekken.

Snijd de tonijn in blokjes van 1x1 cm en bestrooi ze met peper en zout. Verhit ca 2 el olijfolie en bak de tonijnblokjes ca 2 minuten zodat ze aan de buitenkant bruin zijn, maar binnenin nog rosé.

Haal de blokjes met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bak in hetzelfde vet de plakjes courgette met de uitgeroosterde knoflook en gehakte ansjovisfilets.

- zout
- olijfolie
- zeer fijngehakte basilicum
- geroosterde pijnboompitten

Laat de courgettes in 4 minuten goed zacht worden en doe alles dan over in een keukenmachine of blender en pureer het zo glad mogelijk. Meng er de tapenade en pesto door. Doe de aldus verkregen saus in een schone pan en roer er de courgetteslierten door. Verdeel de tonijnblokjes over 4 (soep)kommen.

Verwarm alles tot het lauwwarm is, kruid de massa met peper en zout en schep het op de tonijnblokjes. Strooi er wat basilicum en pijnboompitten over.

Recept van Ellen



COURGETTEHAPJE DEL VECCHIO

- 1 courgette
- 2 eieren
- pecorino romano (geraspt, 1 ons)
- bloem
- olijfolie (de beste olijfolie komt uit Apulië)
- melk o.v.h.
- zout
- peper

Klop de eieren en zout in een grote schaal los.

Snij de courgette in kleine blokjes.

Voeg de courgette, peper en de pecorino bij het eimengsel.

Voeg de bloem bij tot het een dikke massa wordt (kan het niet anders uitleggen).

Als het te dik geworden is kan er een beetje melk toegevoegd worden.

Schenk een flinke bodem olijfolie in een koekenpan en laat het warm worden.

Schep met 2 lepels het courgettebeslag in de pan en laat ze goed bruin worden voor dat je de courgettehapjes omkeert.

Het lekkerst zijn de courgettehapjes als ze nog warm zijn met een servetje er om heen gewikkeld, maar koud zijn ze ook heerlijk!

Recept van Fiona



SORPRESA DI MAMMA!

- tonijn
- ansjovis
- Saclà kappertjes
- mayonaise
- citroensap
- kalbsfricandea
- laurierbladeren

- bouillon
- rucola
- Saclà gegrilde paprikareepjes

Maak een saus van tonijn, ansjovis, Saclà kappertjes en zelfgemaakte mayonaise. Voeg voor de frisheid citroensap toe.

Koop een stuk kalbsfricandea bij een goede slager, gaar het langzaam met laurierbladeren en zelfgetrokken bouillon, laat afkoelen.

Rol enkele blaadjes verse rucola, Saclà gegrilde paprikareepjes in een dingesneden lapje kalbsfricandea, prik er een stokje aan en.....

Haal royaal door het tonijnsausje, che sorpresa!!

Recept van Tineke



GEROOKTE HEILBOTFILET MET SALSA VERDE

- 200 gram gerookte heilbotfilet
- 3 ansjovisfilets
- 1 knoflookteentje
- 1 eetlepel kappertjes
- 5 eetlepels gesnipperde peterselie
- 1 dl olijfolie
- zout
- vers gemalen peper
- ca. 1 eetlepel balsamicoazijn

Vis in kleinere partjes verdelen.

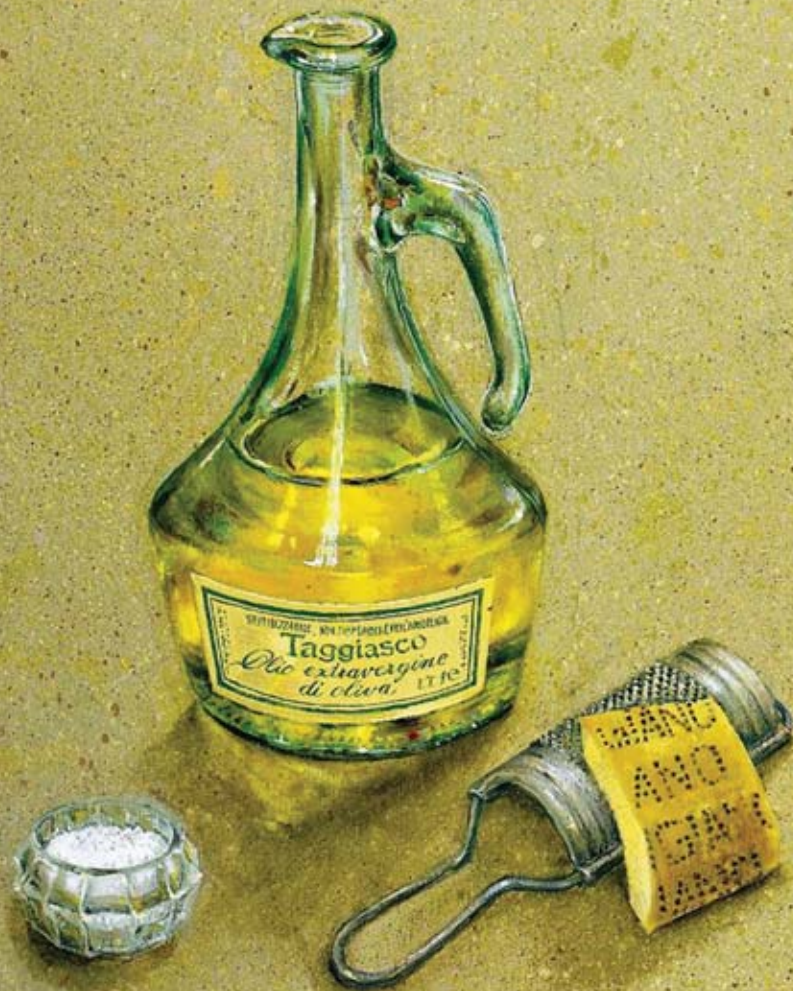
Snijd de uitgelekte ansjovis klein.

Pureer de ansjovis, gesnipperde knoflook, kappertjes en peterselie met de olie.

Op smaak brengen met zout, peper, balsamicoazijn.

Serveer op lepel stukje vis met salsa verde en garneer met klein citroenschijfje.

Recept van Hetty



GEMARINEERDE CHAMPIGNONS IN TIJM EN BALSAMICO

- 250 gram champignons
- 2 teentjes knoflook
- 12 zwarte olijven zonder pit
- 3 eetlepels balsamico-azijn
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 takjes tijm
- zout
- peper

Snijd de champignons in vieren als ze erg groot zijn, anders heel laten.

Snijd de olijven in plakjes.

Pel de knoflook en pers ze in de knoflookpers.

Haal de tijmblaadjes van de takjes.

Kook de champignons \pm 2 minuten in ruim water.

Laat ze uitlekken en meng ze in een lage schaal met de knoflook en de olijven.

Meng de balsamico-azijn, de olijfolie, de tijmblaadjes en zout en peper in een kom door elkaar en schep dit door de champignons.

Zet de champignons \pm 6 uur in de koelkast en schep ze af te toe om.

Voor een leuke presentatie, prik je de champignons op satéprikkers. Hierdoor is het voor de gasten ook makkelijker om de antipasti bij de borrel te nuttigen.

Recept van Esther



ALTERNATIEVE PIADINE-PUNTJES

- zachte tortilla's
- olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- parmaham (of een andere prosciutto crudo)
- Parmezaanse kaas
- tomaten
- rucola
- zout
- peper

De knoflook persen, en samen met zout en versgemalen peper mengen met een flinke scheut olijfolie. Hiermee de tortilla's aan beide zijden insmeren.

Vervolgens een tortilla beleggen met de ham, de rucola, de in plakjes gesneden tomaat, en grof geraspte parmezaanse kaas, en afdekken met een volgende tortilla.

In een koekenpan aan beide zijden bakken tot de kaas gesmolten is. Zelf snij ik de piadines altijd in puntjes, maar het kan ook opgerold worden en dan in stukjes gesneden. Kan zowel warm als koud gegeten worden! Supersimpel...maar altijd succesvol!

Recept van Antonnet



OLIVE FRITTE

- 200 gram witte druiven
- 60 gram kipfilet (of restjes van elke andere soort vlees)
- 50 gram ontbijtspek
- ¼ liter droge witte wijn
- 1 snee vers wit brood zonder korst
- 1 ei en 1 eidooier
- 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
- 16 grote ontpitte olijven
- 60 gram bloem
- 40 gram paneermeel
- olie
- nootmuskaat, zout en peper

Snijd het vlees in hele kleine stukjes. Bak het spek goudbruin aan en voeg het vlees toe, zout en peper. Blus het af met wijn en laat een uurtje stoven. Hak het gebraden vlees heel fijn. Week het brood in wijn en knijp het uit. Meng het brood met de eidooier, de Parmezaanse kaas en de nootmuskaat en kneed het door het vlees. Vul de olijven met dit mengsel m.b.v. een spuitzakje. Klop het ei met wat zout los rol er de olijven door, rol ze daarna door de bloem en het paneermeel en frituur ze in hete olie.

Een heerlijk gekoelde Prosecco is een goede combinatie bij deze antipasti.

Recept van Johan




SACLATM
ITALIA