

Elizabeth: 'Ik wou dat ik wist  
wiens genie voor het eerst begreep dat  
de Piemontese rijst bij uitstek geschikt  
is voor langzame bereidingen'



RECEPTUUR ELIZABETH DAVID | FOTOGRAFIE JAN LUIJK | STYLING LOU HUIJS | FOODSTYLING SANDER DE PONTI

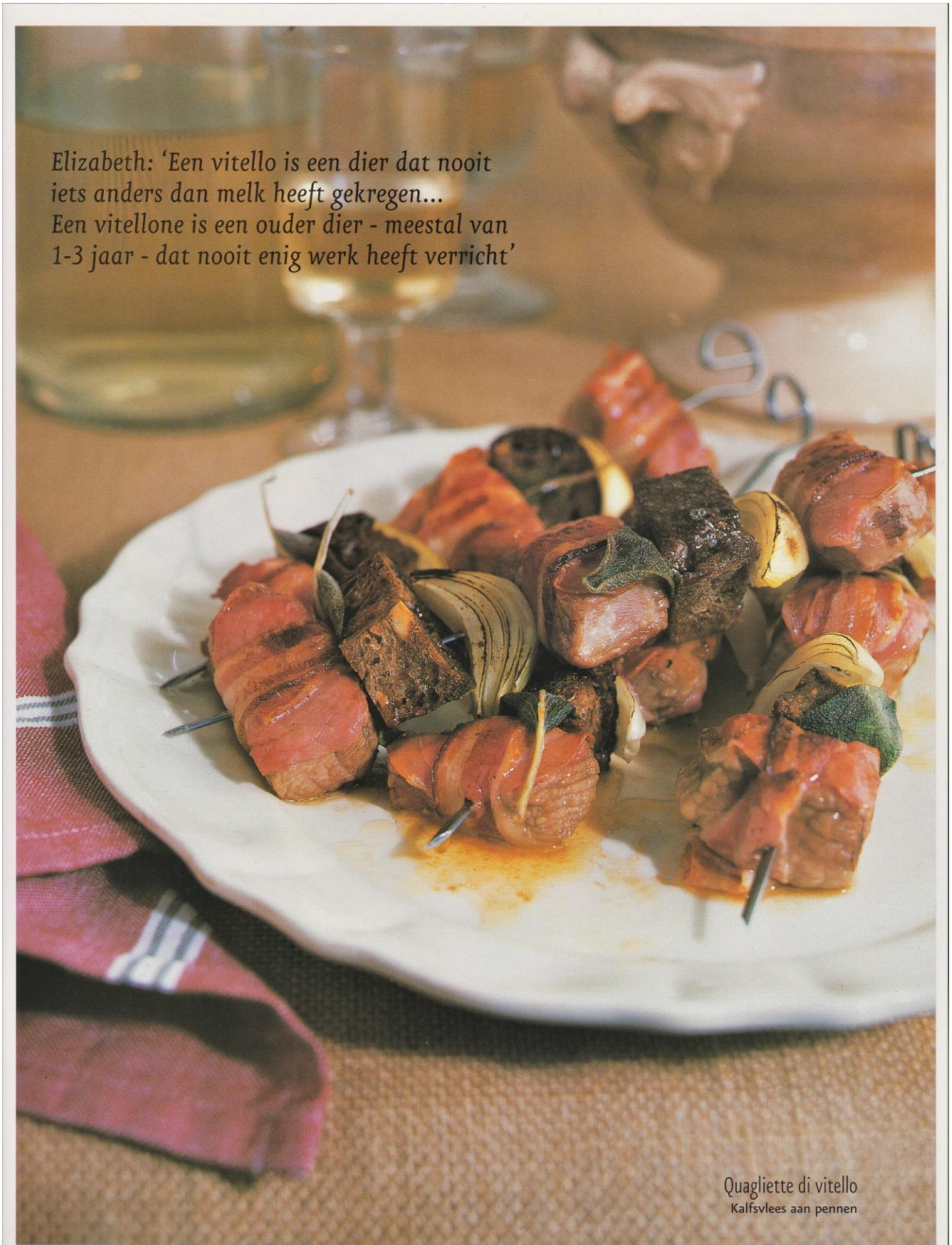
## De authentieke keuken

Ze heet wel de eerste kookschrijfster te zijn: Elizabeth David. Deze vermaarde Engelse schreef in 1954 haar klassieke kookboek 'De authentieke keuken van Italië', na 18 maanden research ter plekke. Naast veel regionale recepten bevat het boek ook de van haar bekende beschrijvingen en toelichtingen over de keuken, de ingrediënten, de markten. Een vijftal recepten van David in beeld.

Risotto di frutti di mare  
Schaal- en schelpdierenrisotto



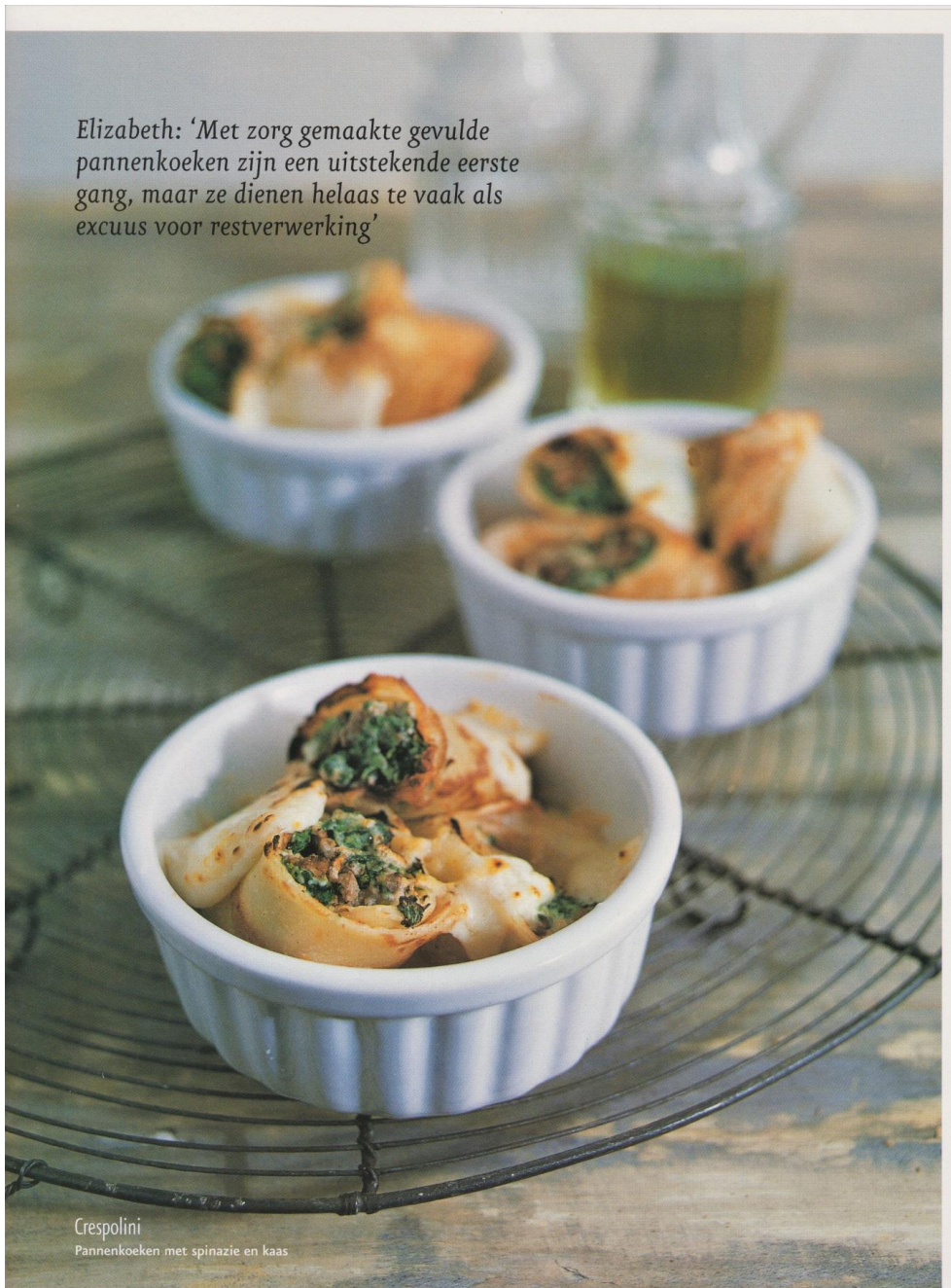
Coniglio al marsala  
Konijn met marsala



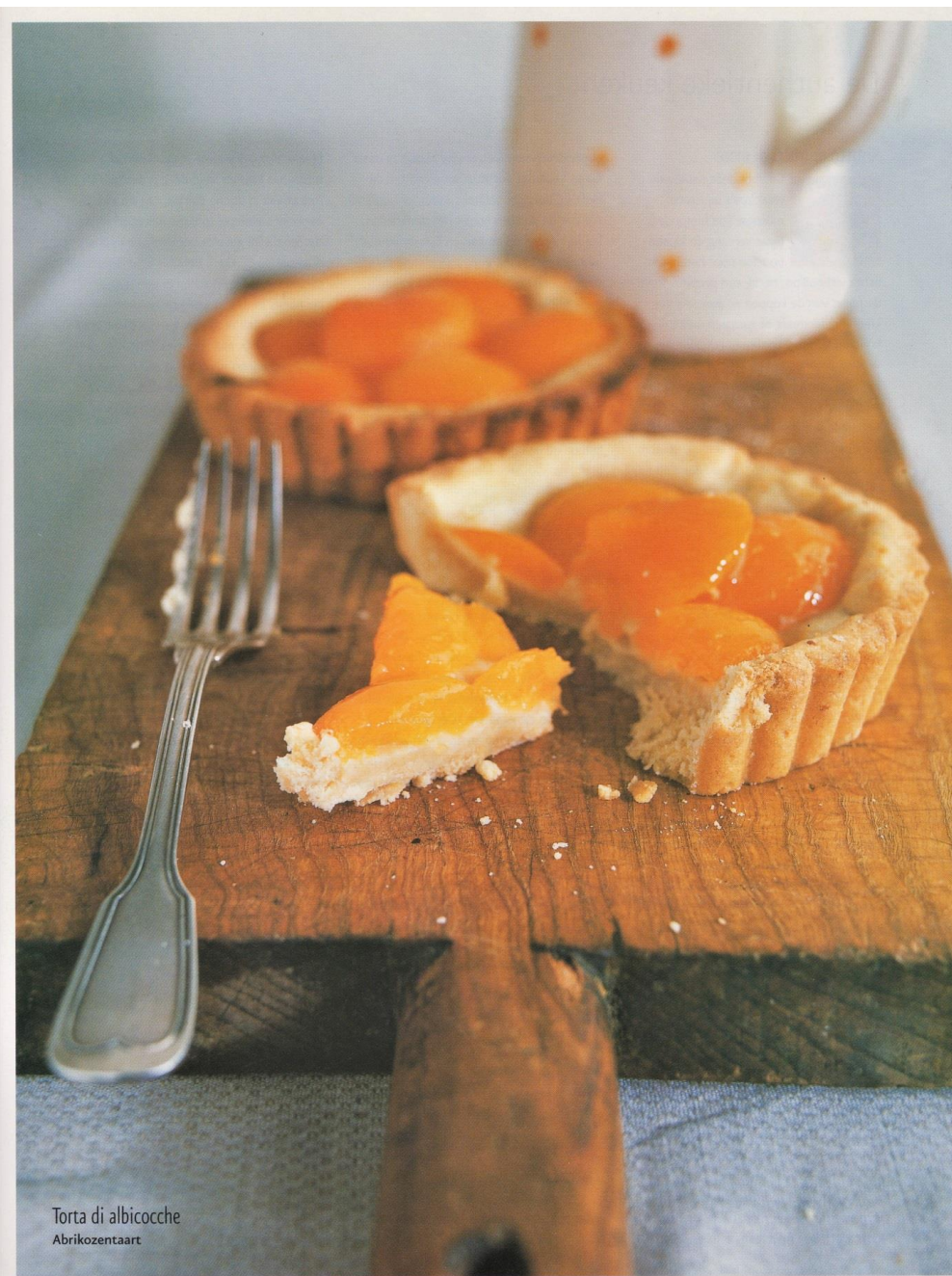
Elizabeth: 'Een vitello is een dier dat nooit  
iets anders dan melk heeft gekregen...  
Een vitellone is een ouder dier - meestal van  
1-3 jaar - dat nooit enig werk heeft verricht'

Quaglette di vitello  
Kalfsvlees aan pennen

Elizabeth: 'Met zorg gemaakte gevulde pannenkoeken zijn een uitstekende eerste gang, maar ze dienen helaas te vaak als excuus voor restverwerking'



Crespolini  
Pannenkoeken met spinazie en kaas



Torta di albicocche  
Abrikozentaart

## De authentieke keuken

### Risotto di frutti di mare



Ga voor deze risotto te werk zoals bij risotto milanese (zie hieronder), maar vervang de kippenbouillon door hetzelfde lichte visbouillon, hetzelfde geconcentreerde fumet van de koppen en pantsers van kreeft, rivierkreeft of garnalen met 1 ui, kruiden, selderij, knoflook, een glas witte wijn en een glas water. Maak de risotto desgewenst met vooral water (dat op het fornuis staat te pruttelen) en voeg pas tegen het einde van de kooktijd de gezeefde visfumet toe. Snijd de schaal- en schelpdieren in hanteerbare stukken, bak ze een minuutje in (liefst) boter en roer ze door de risotto vlak voordat u de boter en kaas toevoegt.

### Risotto Milanese

Doe 30 g boter in een pan met dikke bodem. Fruit een fijngehakt uitje. Voeg de rijst toe (ca. 100 g p.p.). Roer tot alle rijstkorrels met boter bedekt zijn. Giet er 2/3 van een glas witte wijn bij en laat dit op niet te hoog vuur bijna verdampen. Begin dan met het toevoegen van lichte kippenbouillon, die u in een andere pan tegen de kook aan houdt. Voeg deze met een soeplepel tegelijk toe. Als de ene soeplepel bouillon geabsorbeerd is door de rijst voegt u de volgende toe. Totaal 1 liter bouillon voor 300-350 g rijst. Tegen het einde van de kooktijd, die 20-30 minuten bedraagt, roert u voortdurend met een houten vork. Laat de rijst gaar en romig maar niet plakkerig worden en voeg 3-4 draadjes saffraan (fijngezeven en geweekt in een koffiekopje bouillon) toe. Roer en voeg 30 g boter en 30 g geraspte Parmezaan toe.

### Coniglio al marsala



Snijd een konijn in 6-8 stukken. Verhit 30 g boter in een stoofpan en voeg 30 g ham of spek (in kleine blokjes), een kleine stengel selderij (in stukjes van 6 mm) en daarna de stukken konijn toe. Bak deze bruin. Doe er 4 kleingesneden tomaten bij en pureer ze met een houten lepel zodra ze aan de kook komen. Roer er een fijngehakte teen knoflook, wat verse majoraan, zout en zwarte

peper doorheen. Giet er een glaasje marsala bij en kook het vocht al borrelend tot de helft in. Voeg zoveel heet water (of bouillon) toe dat de stukken konijn net onderstaan, leg het deksel op de pan en laat de inhoud zachtjes pruttelen. Voeg halverwege de stooftijd een aubergine toe (niet geschild, maar in blokjes van 2-3 cm die u vooraf met zout hebt bestrooid en 1 uur hebt laten uitlekken). Doe er 10 minuten voordat het konijn gaar is, een in reepjes gesneden rode of groene paprika bij. De saus voor dit gerecht moet tamelijk dik zijn; de hoeveelheid moet zonder overdrijving voldoende zijn en de paprika moet nog wat beet hebben. Het klaarmaken kost in totaal ca. 1 uur, mits het konijn redelijk mals is. U kunt op dezelfde manier een kip klaarmaken, maar als u een soepkip neemt, moet die ruim 2 uur pruttelen.

### Quagliette di vitello



De naam betekent letterlijk 'kalfskwarteltjes'. Bestrooi wat dunne vierkantjes kalfsvlees met zout en peper en besprenkel ze met citroensap. Leg op elk lapje een plak ham met dezelfde omvang, rol ze op en omwikkel elk rolletje met een heel dun plakje ontbijtspek. Steek ze op pennen, steeds afgewisseld met een plak rauwe ui, een salieblaadje en een vierkantje oud brood van ruim 1 cm dik. Leg de pennen in een ovenschaal en overgiet ze met wat gesmolten spek- of ander vet. Zet ze 7-8 minuten boven in een hete oven, keer ze eenmaal en bedruip ze 2-3 keer. Leg ze op een schaal witte rijst en dien ze op. Wie niet van de overweldigende smaak van salie houdt, kan munt of basilicum nemen of het vlees met majoraan of thijm bestrooien voordat het de oven in gaat. U kunt er ook varkens- of lamsvlees voor nemen.

### Crespolini



Bak voor 4 personen 8-10 pannenkoeken van een normaal beslag. Meng 120 g gare en gezeefde spinazie met 120 g verse kaas, 1 ei, 30 g geraspte Parmezaanse kaas en 2-3 in boter gebakken en fijngehakte kippenlevers. Maak bechamelsaus van 60 g boter, 60 g

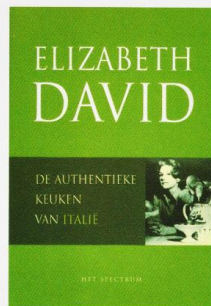
bloem en 7,5 dl warme melk. Rasp 60 g Parmezaanse kaas en snijd 60 g provolone of mozzarella in dunne plakjes. Leg op elke pannenkoek 1 eetlepel spinazievulling en rol hem op. Snijd elke gevulde pannenkoek in drie driehoekige stukken. Beboter 1 ramequin per persoon grondig en schep er een laagje bechamel in. Leg er stukken gevulde pannenkoek in en dek ze af met geraspte kaas, plakjes kaas en een paar klontjes boter. Zet de crespolini ca. 20 minuten in een hete oven; de kaas bovenop moet gesmolten, goudbruin en aan de randen knapperig zijn.

### Torta di albicocche



Maak een deeg van 200 g bloem, 100 g boter, 100 g vanillesuiker, 2 eierdooiers, geraspte schil van 1 kleine citroen, 1/2 theekopje water. Kneed het heel licht en rol het zo weinig mogelijk uit. Druk het uit in platte, beboterde pasteiblikken- twee blikken van 15 cm doorsnee zijn ongeveer goed. Of neem 150 g bloem, 75 g boter, 75 g vanillesuiker en ca. 500 g abrikozen voor één blik van 20 cm. Beleg het deeg met ca. 1 kg abrikozen die u hebt gekookt met wat suiker en daarna doormidden gesneden en ontpit. Er mag niet te veel sap zijn, want dan raakt het deeg doorweekt. Zet de taart 25 minuten in de oven, de eerste 15 minuten heet en de laatste 10 op lagere temperatuur. Dien hem koud op. De vanillesuiker is belangrijk voor de smaak van deze heerlijke taart.

Voor verkoopinformatie zie p. 128.



ELIZABETH DAVID: DE AUTHENTIEKE KEUKEN VAN ITALIË. HET SPECTRUM, ISBN 90 274 9181 X, € 30,50.