**Bruschette met paddenstoelen en spekjes (voorafje)**

Snijd het brood in dikke plakken en bak het in de oven op 180 graden tot het knapperig is maar niet helemaal gedroogd.

Snijd de plakken nog eens in 2 stukken.

**Paddenstoelen topping**

250 gram gemengde paddenstoelen

100 gram gerookte spekblokjes

8 sneden boerenbrood

takje verse tijm

75 gram mozzarella

Snijd de paddenstoelen in reepjes en bak deze samen met de spekblokjes in olijfolie en blus af met een scheut witte wijn.

Breng op smaak met peper en zout en laat wat afkoelen.

Leg de bruschette op een bakplaat en verdeel de paddenstoelen over het geheel.

Pluk de mozzarella in kleine stukjes en bestrooi de paddenstoelen hiermee. Rits de blaadjes van de takjes tijm en strooi dit als laatste over de bruschette.

Zet 5 minuten in de oven op 180 graden tot de mozzarella is gesmolten.

**Paddenstoelen espresso (voorgerecht)**

* 150 gram kastanje champignons  
  + wat gedroogde paddenstoelen
* 1 sjalot
* 1 el boter
* 5 dl room
* 250 ml bouillon
* 250 ml water
* 1 kopje sterke espresso (ca. 5 el)
* 1 bouillonblokje (funghi porcini van Star)
* olijfolie

**Bereidingswijze**

Gedroogde paddenstoelen 1 uur laten weken in warm water. Snijd champignons, de gedroogde paddenstoelen en sjalot. Smelt de boter en bak hierin de sjalot in ong. 3 minuten zachtjes glazig.

Voeg de paddenstoelen toe, laat ze ca. 4 min. meebakken. Voeg de room, bouillon en bouillonblokje toe en breng zachtjes aan de kook. Laat de paddenstoelen goed zijn geuren afgeven. Pureer het geheel in de blender en voeg de koffie toe. Breng op smaak met peper.

Snijd als garnituur een lente ui in heel smalle reepjes. Verhit een laag olie in een wok of diepe koekenpan en frituur hierin de lente ui in 1-2 min. knapperig. Neem de prei uit de olie en laat hem uitlekken op keukenpapier. Schep de soep in een espressokopje of glaasje en garneer met de lente ui.

**Groenten frittata (bij de Saltimbocca)**

1 stuk broccoli

1 courgette

wat verse spinazie

1 ui

1 teentje knoflook

wat olijfolie

1 eetlepel boter

1 eetlepel basilicumblaadjes

150 gram ricotta

150 gram mascarpone

75 gram parmezaanse kaas

6 eieren

peper en zout

Verwarm je oven voor op 180˚C.

Breng wat water aan de kook en blancheer hierin de broccoliroosjes.

Niet helemaal gaar laten worden!

Verwarm wat olijfolie in een pan en fruit de ui en de knoflook.

Snijd de courgette in plakjes van een halve centimeter en bak deze samen met de ui goudbruin. Voeg de spinazie en de basilicumblaadjes toe en roer dit even om.

Klop in een kom de eieren, ricotta, mascarpone en parmezaanse kaas door elkaar.

Doe hier voorzichtig de groente bij.

Vet een springvorm in met boter en doe het mengsel erin.

Zet dit in het midden van de oven en laat het ongeveer 45 min bakken, laat het een beetje afkoelen en zet de groente taart dan nog even in de koelkast.

Snijd de zijkanten voorzichtig los en stort de taart op een bord.

**Saltimbocca (met de groenten frittata)**

8 dun gesneden kalfslapjes

8 plakken parmaham

8 blaadjes salie

olijfolie

klontje boter

half bouillonblokje

bloem

1-2 dl droge witte wijn

Bestrooi de varkenslapjes met wat peper en zout en haal ze door de bloem. Schud het overtollige bloem er af.

Leg op elke varkenslapje een plakje parmaham en een blaadje salie en zet dit vast met een houten prikkertje.

Verhit wat olijfolie en de helft van de boter in een pan en bak het vlees tot het bijna gaar is. Bak het vlees met de parmaham en de salie naar boven. Het vlees niet keren, anders wordt de ham te zout. Haal het vlees uit de pan en houd het apart.

Zet het vuur hoog en doe de wijn in de pan, voeg een half bouillonblokje toe en smelt er de rest van de boter door. Doe het vlees terug in de pan en warm alles even door.

**Ravioli** gevuld met spinazie en ricotta met salie, boter en Parmezaanse kaas

Voor de vulling:

200 gram spinazie

200 gram ricotta

50 gram Parmezaanse kaas

Verse nootmuskaat

1 ei

Zout en peper

Kook de spinazie en laat deze heel goed uitlekken in een zeef. Met een lepel al het vocht eruit drukken.

Doe alle ingrediënten bij elkaar in een kom en roer dit goed door elkaar.

Haal het deeg door de pastamachine en leg het op een met bloem bestrooide ondergrond.

Leg de vulling op een pastavel en maak de randjes een beetje nat met water.

Leg een tweede vel over de vulling, druk de lucht er goed uit, als er te veel lucht in de ravioli blijft zitten kan deze open gaan tijdens het koken.

Snijd met de pastasnijder vierkantjes van ongeveer 5 x 5 cm. Leg ze naast elkaar op een plaat bedekt met plastic folie en bloem. Leg er direct een theedoek overheen om uitdrogen tegen te gaan.

Kook een grote pan met water, voeg zout en een bouillonblokje toe en kook de pasta in enkele minuten gaar. De kooktijd varieert omdat het afhangt van de dikte van je pasta en van de droogte. Om te weten of de pasta gaar is kun je het beste proeven.

**Saltimbocca**

8 dun gesneden kalfslapjes

8 plakken parmaham

8 blaadjes salie

olijfolie

klontje boter

half bouillonblokje

bloem

1-2 dl droge witte wijn

Bestrooi de varkenslapjes met wat peper en zout en haal ze door de bloem. Schud het overtollige bloem er af.

Leg op elke varkenslapje een plakje parmaham en een blaadje salie en zet dit vast met een houten prikkertje.

Verhit wat olijfolie en de helft van de boter in een pan en bak het vlees tot het bijna gaar is. Bak het vlees met de parmaham en de salie naar boven. Het vlees niet keren, anders wordt de ham te zout. Haal het vlees uit de pan en houd het apart.

Zet het vuur hoog en doe de wijn in de pan, voeg een half bouillonblokje toe en smelt er de rest van de boter door. Doe het vlees terug in de pan en warm alles even door.

**Torta della nonna**

vulling

4 eidooiers

50 gram suiker + 1 eetlepel

25 gram bloem

zout

200 ml slagroom

geraspte schil van 1 citroen

250 gram ricotta

deeg

4 eieren

200 gram suiker

500 gram bloem

200 gram boter

1 eetlepel melk

1 eidooier

50 gram pijnboompitten

poedersuiker

Meng de eidooiers met 50 gram suiker, roer er 25 gram bloem en een snufje zout door.

Verwarm de slagroom met de citroenschil in een pan. Neem van het vuur en giet de hete room door een zeef al roerend bij het dooiermengsel. Verwarm het mengsel al roerend tot het dik wordt.

Roer de ricotta glad met een eetlepel suiker en meng door het eiermengsel. Laat de creme helemaal afkoelen.

Kneed de boter, suiker, bloem, een snufje zout en de eieren tot een soepel deeg. Kneed niet te lang, dan smelt de boter en gaat het deeg plakken.

Verdeel het deeg in twee stukken, bekleed een platte taartvorm met bakpapier en rol een stuk uit en leg deze op de bodem van de vorm.

Verdeel de vulling hierover, rol een tweede lap deeg uit en leg deze voorzichtig op de vulling. Druk de randjes dicht

Meng de melk met de eidooier en bestrijk hier de taart mee. Bestrooi met pijnboompitten en bak de taart 30 minuten op 180 graden. Bestrooi met poedersuiker.