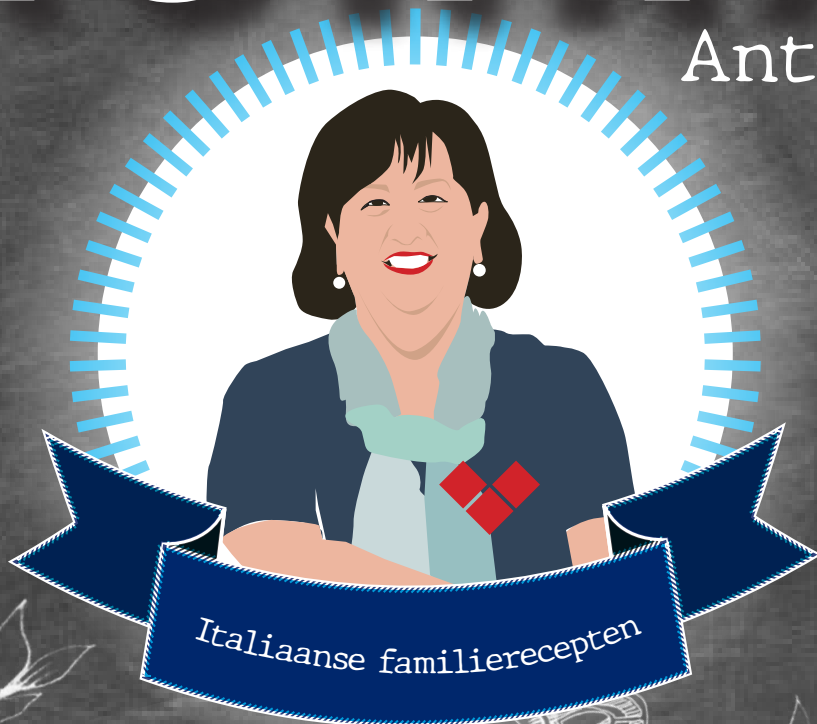


koken met **NONNA**

Antonia



Italiaanse familierecepten

GENIET SAMEN
MET VRIENDEN
EN FAMILIE VAN
HEERLIJKE
ITALIAANSE
GERECHTEN



www.tegel.be



Voorwoord

Liefde is

het belangrijkste ingrediënt van elk gerecht in dit familieboekje.

Liefde is

wat ons drijft bij Van den Bossche tegels. Samen met ons team zetten wij ons dagelijks in voor elke klant en zorgen we dat iedereen voor de volle 100% tevreden is.

Wij zijn een familiebedrijf, met een sausje van familiale waarden en tradities, en dat proeft u. Klantenservice staat bij ons hoog in het vaandel geschreven.

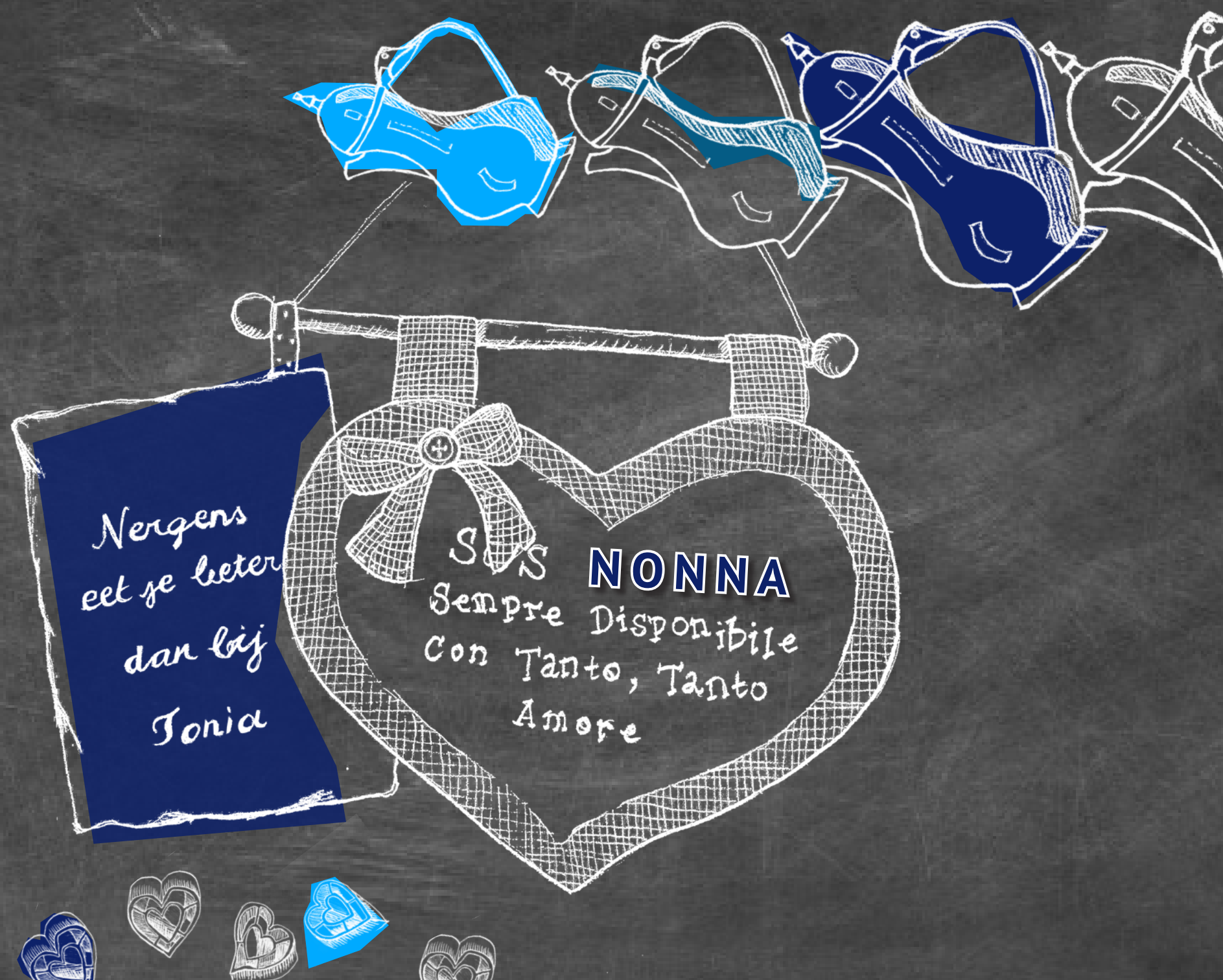
Martin Van den Bossche hielp meer dan 40 jaar lang duizenden tevreden klanten aan de mooiste vloeren en wanden. Vandaag zetten Niki en zijn team het verhaal verder.

Liefde is

kennis delen. Daarom bundelden wij nonna Antonia's jarenlange bewaarde familierecepten in dit kookboekje zodat iedereen onze liefde kan proeven en delen.

Geniet van deze heerlijke gerechten, maar vooral van elkaar.

Met goed gekruide groeten,
Familie Van den Bossche en team



Inhoud

Dé echte Italiaanse lasagne al forno	4
De in-passievolle-rode-saus-badende verse gnocchi	8
De overheerlijke familie pizza a la Antonia	12
De op-de-tong-smeltende zijdezachte risotto	14
De frisgroene pesto pasta cuori all'uovo	16
De alles-behalve-koude biscotti frosties	18
De doe-maar-nog-een-klein-stukje smeuiige tiramisu	20



INGREDIËNTEN RAGÙ

- » 700 g kalfsgehakt
- » 1 ui
- » 5 verse tomaten/
250g stukjes tomaat (blik)
- » 1 stengel selder
- » 2 wortelen
- » teentje look
- » 1 kleine peper
- » salie
- » rozemarijn
- » tijm
- » inhoud van 1 glas witte wijn
- » 1 blokje vleesbouillon

INGREDIËNTEN BECHAMELSAUS

- » boter
- » bloem
- » 0,5 liter melk
- » 2 eetlepels
parmezaanse kaas
- » peper, zout en nootmuskaat

Dé echte Italiaanse Lasagne al forno

Snij de groentjes (ui, look, selder, wortelen, peper) fijn. Bak het gehakt in de pan, samen met de helft van de fijn gesneden groentjes. Roerbak alles goed door. Doe de andere helft van de groentjes in de pan en laat sudderen.

Als het vlees gebakken is, blus de pan met een glas witte wijn. Maak een bouquet garni van de kruiden (salie, rozemarijn, tijm) en leg deze in de pan. Roer alles goed om. Laat de pan op het vuur staan om de alcohol te laten verdampen.

Voeg na 10-tal minuten sudderen de stukken tomaten & 1 blokje vleesbouillon toe. Indien je verse tomaten gebruikt, mag je ook nog een half blik tomaten toevoegen om de saus een rodere kleur te geven. Zet het deksel op de pan, laat even goed doorkoken tot je een mooie massa bekomt. Als de massa te droog wordt, kan je nog een beetje water toevoegen. Laat de ragù gerust een uurtje sudderen, hoe langer hoe lekkerder!

Terwijl de pan staat te sudderen, kan je de bechamelsaus maken. Maak eerst de roux van boter en bloem, voeg hierna de melk toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat naar eigen smaak. Voeg 2 eetlepels Parmezaanse kaas toe en de bechamelsaus is klaar!

Kook de lasagnevellen even in gezouten water; we gaan 3 laagjes maken in onze schotel. Als de lasagnevellen klaar zijn kan je ze openleggen en laten uitlekken op een propere handdoek. Alles om de lasagne op te bouwen is nu klaar!

De eerste laag, op de bodem van de vuurvaste schaal, is een laagje ragù. Leg er een eerste laag lasagnevellen op. Dan weer een laagje ragù met bechamelsaus en Parmezaanse kaas. Zo bouw je de laagjes van de lasagne op. Om af te werken, mag er op de bovenste laag nog een beetje ragù met parmesan & enkele kerstomaatjes. De schotel mag nu voor 30 minuten in een voorverwarnde oven op 180 graden.



Wist je dat

koken een passie is van Antonia?

Met veel liefde maakt ze elke middag lekkere hartige Italiaanse gerechten klaar om samen met de familie, die tevens in het tegelbedrijf werken, te genieten.

Naast een passie voor tegels deelt ze graag haar passie voor koken met jou. In een familiebedrijf wordt er elke dag samen gewerkt. Samen de passie delen. Samen genieten. Gewoon samen zijn. Dat is voor Antonia het ultieme geluk.



INGREDIËNTEN TOMATENSAUS

- » 1 ajuin
- » 5 à 6 verse tomaten
- » stengel selder
- » kleine wortel
- » teentje look
- » peterselie
- » basilicum
- » tijm
- » rozemarijn
- » 1 suiker klontje
- » ½ glas witte wijn
- » 1 glas water

INGREDIËNTEN GNOCCHI

- » 1 kilo bloemaardappelen
- » peper & zout
- » nootmuskaat
- » 2 eieren
- » klontje boter
- » +/300 gram bloem

De in-passievolle rode-saus-badende verse gnocchi

Bereid de tomatensaus voor. Snij alle groentjes (ajuin, selder, wortel, look) fijn. Stoof alle groentjes aan, en voeg de tomaten toe in de pan. Voeg dan de helft van de basilicum & peterselie toe in de pan. Voeg nog een klontje suiker, een half glas witte wijn & een glas water toe aan de saus en laat alles sudderen. Na een half uurtje kan de saus fijn gemixt worden.

Maak nu de verse Gnocchi klaar. Kook de geschilde aardappelen gaar in gezouten water. Laat de aardappelen afkoelen tot ze lauw zijn en haal ze door de passe vite. Kruid met peper, zout & nootmuskaat. Voeg 2 eieren & een klontje boter toe. Meng goed door. Voeg dan de Bloem geleidelijk toe tot je een vaste massa bekomt en het niet meer plakt.

Rol lange worsten en snijd ze in kleine deeltjes van ongeveer één cm. Rol de kleine balletjes over een vork om een leuk vormpje te krijgen. Leg ze allemaal open op een propere handdoek. Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Doe de gnocchi's in de pot kokend water, als ze boven drijven zijn deze klaar. Voeg ze bij de tomatensaus en roer om. En klaar is de gnocchi!

Buon appetito !





Wist je dat

De liefde Antonia naar België bracht?

Martin werd op slag verliefd (hoe kan het ook anders!) op de mooie Italiaanse Antonia tijdens zijn professionele wielercarrière.

Kort nadat Martin zijn laatste contract bij het Italiaanse Jolly Ceramica tekende richtte hij met Antonia, afkomstig uit Caldogno (Vincenza), het tegelbedrijf Martin Van den Bossche in Bornem op.

INGREDIËNTEN DEEG

- » 300 gr bloem
- » 5 soeplepel olijfolie
- » 1 glas melk 20 cl
- » 1 glas water 20 cl
- » 7 gr verse gist
- » koffielepel zout
- » ½ koffielepel suiker

INGREDIËNTEN TOMATENSAUS & TOPPINGS

- » 1 blik blokjes tomaten
- » 3 sneetjes gekookte ham, in grote stukken snijden
- » 1 of 2 mozzarella kaasbollen
- » parmezaanse kaas
- » oregano

De overheerlijke familie pizza a la Antonia

Los de gist op in het glas water. Doe het mengsel in een grote kom. Voeg de melk erbij, de olijfolie, zout en suiker. Meng alles goed met een lepel. Nu start het kneden met de handen! Voeg beetje bij beetje de bloem toe tot het deeg niet meer kleverig is.

Het deeg mag nu op kamertemperatuur min. 2 uur rusten.

Neem een bakplaat uit de oven en smeer ze in met olijfolie. Als het deeg gerust heeft, strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg op de bloem. Duw het deeg open met de vingers tot een rechthoekige vorm. Leg het deeg in de bakplaat en duw het goed aan tot aan de randen.

Strijk als basis van de pizza steeds een laagje tomatensaus op de bodem. Beleg nadien de pizza naar keuze. Nonna Antonia kiest voor gekookte ham, mozzarella, parmezaanse kaas en oregano. Alvorens de pizza in de oven gaat, giet je er nog wat olijfolie over.

Voorkeur voor olijven of ansjovisjes op de pizza? Leg die na het bakken op de pizza. Anders verbranden ze tijdens het bakken.

Bakken op 240 gr. C ± 25 min in een voorverwarmde oven.





INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

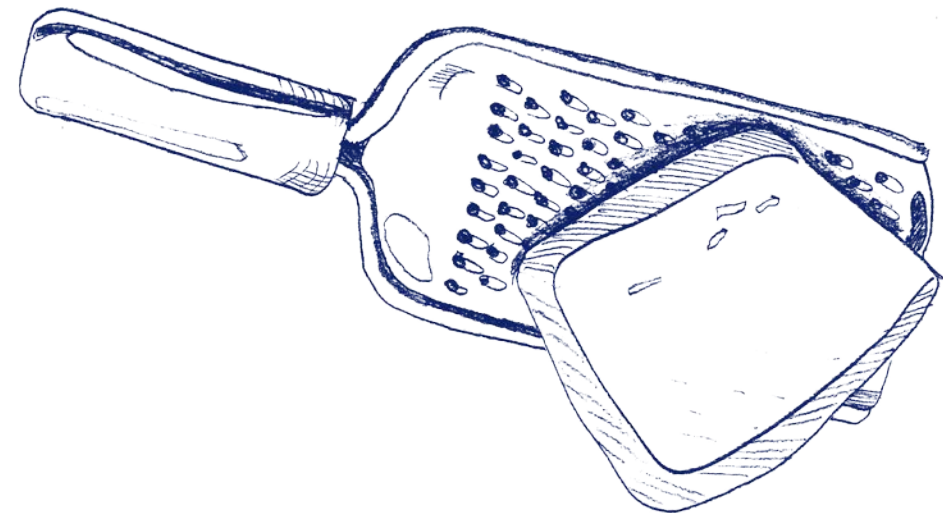
- » 1 sjalot
- » 1 teentje knoflook
- » 400 gr champignons
- » 300 gr risotto
- » 1 L bouillon
(kip & groenten mix)
- » room of philadelphia
- » zout & peper
- » peterselie (afwerking)

De op-de-tong- smeltende zijdezachte **risotto**

Snij de sjalot fijn en bak aan tot de sjalot glazig wordt. Voeg de risotto rijst toe en laat eventjes meebakken. schep nadien langzaam soeplepel per soeplepel de bouillon bij de rijst. Wacht na elke soeplepel tot de risotto de bouillon volledig geabsorbeerd heeft.

Bak de champignons aan in een aparte pan met een beetje boter en knoflook. Vergeet niet de kern van de knoflook te verwijderen. Voeg de champignons toe aan de risotto rijst. Breng de risotto op smaak met peper & zout.

Haal de risotto van het vuur en roer er room of philadelphia door volgens persoonlijke smaak. Werk voor het serveren af met een beetje peterselie.



INGREDIËNTEN

- » olijfolie
- » peper
- » 1 handvol basilicum
- » 1 handvol peterselie
- » klein takje tijm
- » 1 teentje knoflook
- » 1 soeplepel pijnboompitten
- » 1 soeplepel walnoten
- » 2 soeplepels Parmigano
- » 2 soeplepels Pecorino
- » pasta cuori all'uovo della Antonia



De friskgroene pesto pasta **cuori all'uovo**

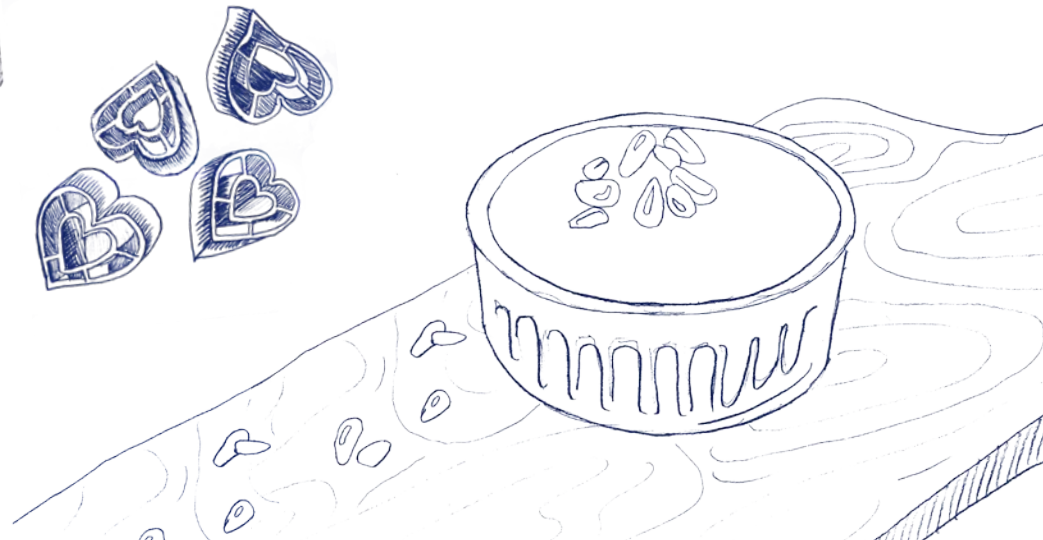
Meng alle ingrediënten tot een smeùige pasta met een vijzel of mixer.

Als de pesto te scherp of te zout is volgens persoonlijke smaak, voeg dan een zacht sneetje wit brood in melk gedrenkt toe en mix opnieuw.

De pesto wordt best niet opgewarmd!

Kook de pasta cuori all'uovo della Antonia 7 min in kokend water. Giet de pasta af maar hou een klein beetje kookvocht over. Meng nu de pasta met de pesto en het resterende kookvocht.

Buon appetito !





INGREDIËNTEN

- » 2 verse eieren
- » 150 g boter op kamertemperatuur
- » 200 g patisseriebloem
- » 130 g suiker
- » 50 g aardappelzetmeel
- » 2 koffielepel bakpoeder
- » 10 g vanillesuiker
- » 30 g pijnboompitten
- » 100 g rozijnen
- » frosties cornflakes
- » 50g gekonfijte krieken

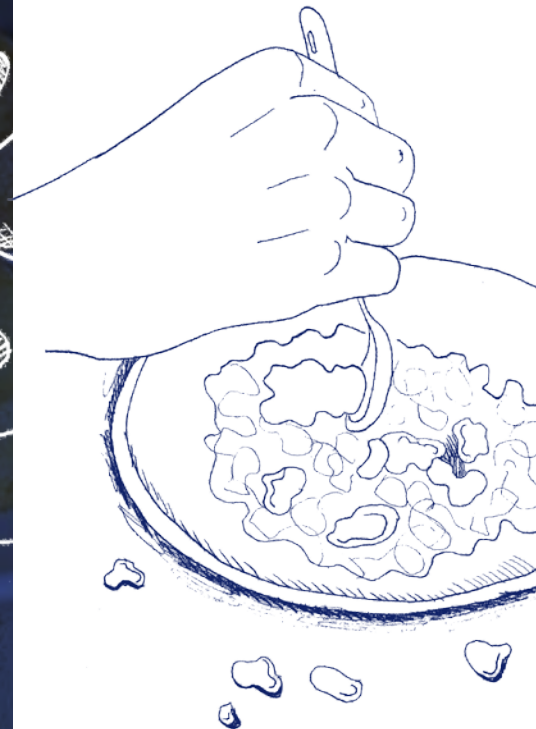
De alles-behalve-koude **biscotti** frosties

Meng de suiker, vanillesuiker en boter goed door in een pot. Voeg één per één de eieren toe en meng alles grondig. Je kan een scheutje likeur toevoegen naar eigen smaak. Voeg de bloem, het aardappelzetmeel en het bakpoeder toe en roer goed. Als het beslag klaar is, meng je de rozijnen en de pijnboompitten eronder.

Koekje 1 Vul een diep bord met de frosties cornflakes. Zet je bakplaat klaar met een vel bakpapier erop. Neem een koffielepel en schep kleine balletjes van het beslag. Wentel de balletjes in de frosties voor een krokant jasje en leg ze op de bakplaat.

Koekje 2 schep met een koffielepel kleine balletjes op een tweede bakplaat met bakpapier. Leg op elk balletje een stukje gekonfijte kriek.

Zet de 2 bakplaten in een voorverwarmde oven van 180°C. De koekjes moeten nu 20 minuten bakken.



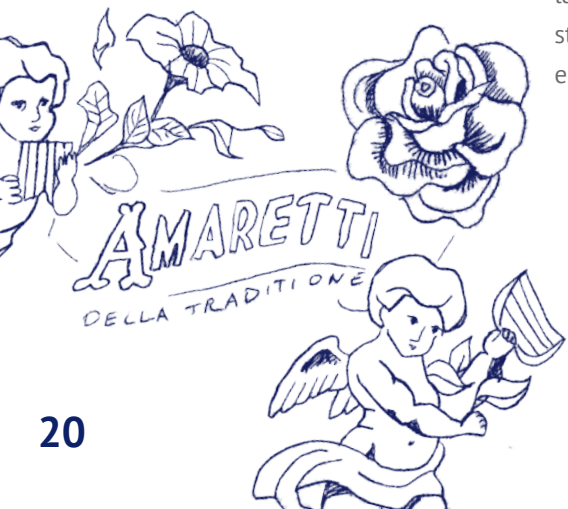
INGREDIËNTEN

- » 2 eieren
- » 3 eetlepels kristal suiker
- » 500 g mascarpone
- » 25 cl volle room (35%)
- » 1 eetlepel whisky (optioneel)
- » 2 tassen (straffe) koffie
- » amaretti koekjes
(bv: callebaut amaretti drops)
- » 1 pak boudoir koekjes
- » amaretto
- » cacao poeder
(vlak voor serveren)

De doe-maar-nog-een-klein-stukje smeuiige tiramisu

Splits het eiwit en eigeel, doe het in 2 aparte kommen. Voeg 3 eetlepels suiker toe bij het eigeel en klop het kort op. Doe er het eiwit bij en klop het op tot een luchtig geheel. Voeg vervolgens de mascarpone toe en roer om met een lepel zodat het een luchtig geheel blijft. Voeg 1 lepel whisky toe (optioneel). Klop de volle room op tot slagroom. Doe alles samen in een grote kom en meng het tot één geheel met een lepel.

Maak ondertussen de koffie klaar. Giet vervolgens de amaretto en de tas koffie elk in een diep bord. Voor de eerste laag van de tiramisu dreng je de koekjes in de koffie en leg je ze op de bodem van de schaal. De tweede laag is een laag mascarpone. Dreng ook de Amaretti koekjes in de amaretto. Maak hiermee terug een laagje met de koekjes. De bovenste laag is een mascarpone laag. Vlak voor het serveren kan je er nog een beetje cacao poeder over strooien. Het beste is om de tiramisu een dag op voorhand te maken, en een nacht in de koelkast te plaatsen... en klaar is de tiramisu!





Wist je dat

Italianen graag met koekjes ontbijten?

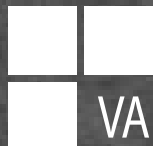
Geen boterhammen met choco, muesli of een potje yoghurt. Gewoon een paar lekkere koekjes in de melk of koffie dopen!

Ook een zoete croissant met koffie kan een goede start van de dag zijn! In Italië noemen ze dat een cornetto of brioche.





www.tegel.be



VAN DEN BOSSCHE
passie voor tegels

Van den Bossche tegels
Klein-Mechelen 22 | B-2880 Bornem
t 03 889 23 69 | www.tegel.be

V.U. Van den Bossche Niki, Klein Mechelen 22 te 2880 BORNEM | We proberen u een catalogoog zonder fouten te bezorgen en zijn niet verantwoordelijk voor eventuele drukfouten. Mocht u er toch vinden is uw reply steeds welkom via passie@tegel.be