

Antipasti



Hapjes

Combi

20 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: Voorbereiding en wachttijd: 180 min. Bereiding: 30 min.

Seizoen: Hele jaar door



Ingrediënten

- Italiaanse vleeswaren zoals bv.: Cacciatore (hard worstje), Spianata Romana, Mortadella, Salami Ventricina, Parmaham, Prosciutto Crudo, olijven, augurken, zilveruitjes, kappertjes, trostomaten, knoflook, basilicum olijfolie, balsamicoazijn, mosterd, Italiaanse keukenkruiden, zout & peper.
- 1 bakje gekookte mosselen, 1 bakje cocktailgarnalen, 1 bakje gemarineerde sardines, 1 bakje opgerolde sardinefilet met olijven, 200 gram zalmfilet, (knoflook)olijfolie, citroensap, kappertjes, rucola, peterselie
- 400 gram witte boterbonen uit blik, 1 rode ui, olijfolie, citroensap, Italiaanse kruiden, zout & peper, 2 portobello's, 2 teentje knoflook, 2 takjes peterselie, 400 gram artisjokharten, 1 1/2 el witte wijnazijn.

Bereidingswijze

1. Cacciatore in plakjes snijden. Alle vleeswaren (behalve Prosciutto Crudo) op een schaal leggen. Olijven, augurken erover verdelen. Serveren met gemarineerde trostomaten,

die maak je zo: Oven voorverwarmen op 200 graden. In pan ruim water aan de kook brengen. Vier tomaten inkruisen, enkele seconden onderdompelen in kokend water, afspoelen onder koud water en ontvellen. Tomaten halveren. Een knoflook pellen en fijnsnipperen. Tomaten met snijkant naar boven in ovenschaal leggen. Knoflook over tomaten verdelen. Bestrooien met zout en peper. Tomaten dun besprenkelen met olijfolie. Op elke tomaat blaadje basilicum leggen. Tomaten keren en in midden van oven ca. 20 minuten bakken. Tomaten uit oven nemen en laten afkoelen. In kommetje 1 el azijn en 2 el olie tot dressing kloppen. Op smaak brengen met zout en peper. Tomaten op vier borden leggen. Besprenkelen met de dressing. Garneren basilicum. Plakjes Prosciutto Crudo, in lengte halveren en om augurkjes wikkelen. Vastzetten met cocktailprikkers en op een schaal leggen. Een knoflook pellen en fijnsnipperen. In kommetje 5 el olie, 2 el azijn, 1 tl mosterd, knoflook en Italiaanse kruiden tot dressing kloppen. Op smaak brengen met zout en peper. In kommetje elk augurkjes en zilveruitjes scheppen. Dressing en 1 el kappertjes erover scheppen. Bij de Prosciutto Crudo serveren.

2. Leg op een schaal rucola. Schep in een kom mosselen en garnalen, doe er 2 el olie met 1 el citroensap, peper en zout en roer goed door. Schep dit op de schaal. Snijdt de sardinefilet in de lengte doormidden en leg ze ook op de schaal. Leg er de sardines met olijven naast. Leg de rauwe zalmfilet 1 uur in de vriezer en snijd dan de vis in flinterdunne plakjes. Leg de zalmplakjes ook op de schaal en druppel er 1 el olijfolie en 1 el citroensap erover heen. Strooi er zwarte versgemalen peper over.
3. Witte-bonensalade (Fagioli in insalata): In vergiet bonen afspoelen onder koud water en laten uitlekken. Rode ui pellen en in dunne ringen snijden. 3 el olie en 1 el citroensap tot sausje kloppen. 2 tl Italiaanse kruiden erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Sausje door bonen scheppen. Uiringen erop leggen. Voor gebakken paddestoelen (Funghi trifolati): Portobello's schoon-borstelen en in repen snijden. Repen halveren. 1 teentje knoflook pellen en met mes fijn-pletten. In pan 2 el olie verhitten en knoflook zachtjes bakken. Paddestoelen toevoegen en in ca. 4 minuten beetgaar bakken. Knoflook verwijderen. Op smaak brengen met zout en peper. Peterselie erboven fijnknippen. Voor artisjokken-salade (Carciofi In insalata): Artisjokken laten uitlekken en halveren. 1 teentje knoflook pellen en fijnsnipperen. In steelpan 1 1/2 el azijn met 1 tl Italiaanse kruiden aan de kook brengen. Van vuur af knoflook en 4 el olie met azijn tot sausje kloppen. Sausje over artisjokken sprenkelen en minimaal 3 uur laten intrekken.

Tenslotte

Een antipasto (meervoud: antipasti) is een Italiaans aperitiefhapje dat traditioneel voor het avondmaal geserveerd wordt. Antipasti betekent letterlijk voor de maaltijd en duidt een vrij lichte schotel aan. Hierboven zie je een paar voorbeelden. De mogelijkheden zijn legio. Ik serveer er ook altijd ciabatta brood met een tapanade van olijven en/of tomaten bij. Op Facebook vind je vele Antipasti clubs met recepten. Bv. "*I love Antipasti*".