

Focaccia met ui

Let op: neem een bakvorm van 26 cm diameter mee en voldoende olijfolie

- 300 gram witte ui
- 20 gram verse gist of een zakje
- theelepel suiker
- 300 ml lauw water (30-35 graden)
- 500 gram bloem
- olijfolie
- zout, zwarte peper

Bereiding

- Roer gist en suiker met een lepel tot de gist vloeibaar is geworden (als je verse gebruikt)
- Voeg het mengsel van gist en suiker samen met het water toe aan de bloem en kneed alles tot een egaal deeg.
- Bestrijk een ronde bakvorm (26 cm doorsnede) met olijfolie, verdeel hierin het deeg en laat het op een warme plek minstens 30 minuten rijzen.
- Schil ondertussen de uien en snijd ze in flinterdunne plakken.
- Druk met de vingers kleine kuiltjes in het deeg en verdeel de uienringetjes gelijkmatig over het deeg.
- Breng op smaak met zout en peper en besprenkel rijkelijk met olijfolie.
- Bak de focaccia circa 30 minuten in de voorverwarmde oven op 180 °C; let op dat de uien niet aanbranden.

Pollo al Cartoccio

(Kip in een pakje) - 4 personen

- 1 braadkip
- zwarte peperkorrels
- 4 takjes bladpeterselie
- 12 kleine uitjes (sjalotjes)
- 2 kruidnagels
- 25 gram gesmolten boter
- zeezout

Bereiding

- Verhit de oven tot 200 °C (stand 6).
- Bestrooi de buikholte van de kip met zeezout en doe er de peperkorrels, 2 takjes peterselie en 2 met de kruidnagels bestoken uitjes in.
- Naai de opening dicht en vouw de vleugels op de rug.
- Wrijf de buitenkant van de vogel met zeezout in, bestrijk hem met gesmolten boter
- Leg hem midden op een tamelijk groot vel aluminiumfolie. Leg er de rest van de uitjes en peterselie omheen en wikkel het folie rond de kip, die helemaal ingepakt moet zijn.
- Zet hem 30 minuten in de oven
- (ingepakt meenemen naar huis)
- Warm op in oven op 180 °C (stand 4) en laat hem in nog eens 30 minuten goed gaar worden.
- Dien het pakket op

Peperoni ripieni di piselli e riso

(Paprika gevuld met doperwten en rijst)

- 100 g doperwten
- 4 middelgrote paprika's
- 100 g carnaroli-rijst
- 1 ui
- 3 eetlepels olijfolie
- 40 g boter
- 4 dl groentebouillon
- 100 g oud brood
- 3 eetlepels melk
- 4 eieren
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels gesneden bladpeterselie
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- zout, zwarte peper

Bereiding

- Snijd het 'dekseltje' van de paprika's, verwijder de steelaanzet en snijd het van het dekseltje overgebleven vruchtvlees in stukjes van 3 mm dikte.
- Verwijder de zaad-lijsten.
- Pel de ui, snijd hem in dunne ringetjes en gaar samen met de doperwten, zout en peper 10 minuten op een laag vuur met 2 eetlepels olijfolie en het deksel op de pan.
- Giet er water bij en laat alles afkoelen
- Bak ondertussen de rijst met de helft van de boter, giet de groentebouillon erbij en kook de rijst beetgaar.
- Week het brood in de melk en knijp het goed uit.
- Kook de paprika's in rijkelijk water met zout al dente en laat ze afkoelen.
- Meng rijst, paprikablokjes, geraspte citroenschil, brood en doperwten met eieren en Parmezaanse kaas (bewaar 1 niet afgestreken eetlepel) tot een egaal geheel, breng dit op smaak met

zout en peper en schep de vulling in de inmiddels afgekoelde paprika's.

- (pak nu de paprika's in voor thuis)
- Leg de paprika's in een ovenschaal, bestrooi ze met de resterende Parmezaanse kaas en klontjes boter en bak ze circa 20 minuten in de voorverwarmde oven op 180 °C.