



CHEF'S MENU

DE KUNST VAN DE ITALIAANSE KEUKEN

Met een drupje Carapelli olijfolie geef je elk gerecht extra cachet. Het olijfoliehuis Carapelli uit Florence heeft drie soorten extra vergine olijfolie in de collectie met elk een eigen signatuur. Hoe en waarvoor je ze gebruikt, laten we je proeven in dit elegante chef's menu. Stuk voor stuk kunstwerkjes!

Italiaanse sterrenchef Renato Favoro van restaurant Còmo in Esch-sur-Alzette is groot fan van de olijfolie van Carapelli. We vragen hem waarom. Renato: 'Ik ben Italiaan in hart en nieren en olijfolie hoort gewoon bij mijn DNA. Maar er is olijfolie en olijfolie. De beste is natuurlijk de extra vergine, de eerste olie die de delicate olijven prijsgeven tijdens het persen. Het is de meest gezonde en meest smakelijke olijfolie die er bestaat. Een belangrijke tip wil ik hierbij wel geven: gebruik deze prachtige olijfolie vooral koud, dan blijft de kwaliteit behouden. Gebruik je extra vergine olie om in te bakken, dan verdwijnt de licht bittere en zachtzure smaak die deze mooie olijfolie zo kenmerkt. In mijn restaurant draait het voor honderd procent om de Italiaanse keuken en ik gebruik bij bijna elk gerecht extra vergine olie. Voor carpaccio, bruschetta, vitello tonnato, om een kippenbouillon met cappalletti te kruiden, aan tafel bij het brood. Ik gebruik het ook om warme gerechten af te maken, een klein scheutje extra vergine over pasta of soep, geeft het een gerecht extra smaak. Maar het gaat nog verder, ook in mijn desserts gebruik ik olijfolie. Probeer het maar eens bij een citroensorbet of chocolade-ijs: enkele druppels erop en het wordt een smaakbommetje. Ook fijn: extra vergine olijfolie is niet alleen lekker, maar ook een van de meest gezonde olijfoliën die er bestaan.'



CARAPELLI ORO VERDE

Deze olijfolie is een klassieker in de collectie van Carapelli. Hij is fris en elegant met pit. De smaak is fruitig met een aroma van amandelen en artisjok, een verfijnde bitterheid en een peperige nasmaak.



CARAPELLI IL CENTENARIO

Een robuuste extra vergine olijfolie van de olijven van eeuwenoude olijfbomen: de robuuste Picudo-olijf en de fruitige Hojiblanca. Deze olijfolie is intens fruitig met een licht aroma van verse tomatenbladeren en artisjok. De olie heeft een aangenaam bittertje en een pittige nasmaak.



CARAPELLI BIO

Deze bijzonder verfijnde extra vergine olijfolie is gemaakt van de beste olijfrassen van de biologische landbouw. De olie heeft een subtiel aroma van verse bladgroenten. Deze elegante, zachte olijfolie heeft een licht bittere en pittige smaak.

RECEPT DOSIA BREWER FOTOGRAFIE SASKIA VAN OSNABRÜGGE STYLING JET KRINGS BEREIDING AJDA MEHMET

viigencarpaccio met dragon en olijfolie

- voorgerecht (4 personen)
- vegan / glutenvrij
- bereiden ± 10 min.

6 takjes dragon, blaadjes geplukt
 50 ml Carapelli Il Centenario extra vergine olijfolie
 8 mooie vijgen
 ± 1 el sherry-azijn of witte balsamico-azijn
 25 g parmezaanse kaas, in flinters
 ± 30 g taggiasche-olijven, ontpit
 40 g pistachenoten, geroosterd en grof gehakt
 evt. zoutvlokken en klaverzuringblaadjes

Houd wat mooie blaadjes apart en vijzel de rest van de dragon met een snuf zout fijn. Doe de Carapelli extra vergine olijfolie erbij en vijzel helemaal glad.

Snijdt de vijgen in heel dunne plakjes en verdeel ze iets overlappend over een schaal. Bedruppel ze met wat van de zelfgemaakte dragonolie en wat azijn. Plet de olijven eventueel een beetje. Verdeel de olijven, parmezaanflinters en pistachenoten over de vijgen en bedruppel met nog wat extra vergine olie. Bestrooi met wat dragon, zwarte peper en evt. wat zoutvlokken en blaadjes.

p.p. ± 306 kcal / 6 g eiwit / 22 g vet / 20 g kh



VIIGENCARPACCIO met DRAGONOLIE en OLIJVEN

zeebaars met olijfolie-hollandaise

- hoofdgerecht (4 personen)
- glutenvrij
- bereiden ± 1 uur

50 ml Carapelli Oro Verde extra vergine olijfolie + 90 ml voor de puree
2 eidooiers
2 tl citroensap of meer naar smaak
75 g boter, gesmolten en warm gehouden
600 g kruimige aardappels, geschild en in stukken
± 60 ml slagroom
± 2 el olijfolie om in te bakken
2 venkelknollen
2 (bio) sinaasappels
100 g zeekraal
4 mooie zeebaarsfilets
evt. eetbare bloemen, voor versieren
ook nodig: grillpan
en thermoskan

Verwarm de Carapelli Oro Verde olijfolie op laag vuur tot iets heter dan lauwwarm.

Doe de eidooiers in een hittebestendige kom en klop ze los met ½ el water. Zet de kom op een pan met een laagje zacht kokend water, de bodem van de kom mag het water niet raken. Klop de eidooiers zo au bain-marie samen met 1 tl citroensap in 3-5 min. tot een dikke, luchtige massa. Neem de pan van het vuur. Schenk in een dun straaltje de gesmolten boter en daarna de warme extra vergine olijfolie al kloppend beetje bij beetje bij het eimengsel. Breng de hollandaise op smaak met wat extra citroensap, zout en peper. Bewaar de saus tot gebruik in een thermoskan.

Kook de aardappels in ± 15 min. in een laagje gezouten water gaar. Giet af en stamp ze heel fijn. Giet er al kloppend met een garde de slagroom door. Klop er dan beetje bij beetje de extra vergine olijfolie door. Maak evt. af met wat extra slagroom. De puree moet heel zacht, glad en romig zijn. Breng op smaak met zout en peper.

Snijdt intussen de venkel in dunne plakken. Wrijf in met olijfolie om te bakken en grill ze op hoog vuur aan beide kanten tot er mooie grillstrepen ontstaan. Trek reepjes zeste van de schil van de sinaasappels en pers de vruchten uit. Doe sap en de helft van de rasp samen in een pan en doe er de venkel bij. Laat nog 3-4 min. stoven. Blanchéer intussen de zeekraal in ruim water ± 2 min.

Verhit intussen in een anti-aanbakkoekenpan 2 el olijfolie om in te bakken. Bak de zeebaarsfilets op de velkant ± 3 min. op hoog vuur. Draai om en bak nog ± 2 min. Verdeel de vis over 4 borden en serveer met de venkel, zeekraal, mousseline en schep er wat olijfolie-hollandaise bij. Versier evt. met eetbare bloemen.

p.p. ± 917 kcal / 35 g eiwit / 67 g vet / 39 g kh

**OLIJFOLIE-IJS met
ROZEMARIJN en ZEEZOUT**

olijfolie-ijs met rozemarijn en zeezout

- nagerecht (4 personen)
- glutenvrij
- bereiden ± 20 min. / druiven marineren ± 1 nacht / afkoelen en invriezen ± 5 uur
- voorbereiden: maak het ijs van tevoren

± 12 witte druiven
200 ml prosecco
430 ml volle melk
50 ml slagroom
230 g suiker + 100 g suiker voor karamel
6 eidooiers (M)
60 ml Carapelli bio extra vergine olijfolie
1 takje rozemarijn + extra voor versieren
zeezoutvlokken
ook nodig: ijsmachine

Doe de druiven met 100 ml prosecco in een bakje en sluit goed af. Laat 1 nacht in de koelkast marinieren.

Snijdt de volgende dag de helft in kwarten. Vries alle druiven in ± 2 uur in.

Breng intussen in een ruime pan de melk met de slagroom, ¼ tl zout en 200 g suiker tegen de kook aan. Klop in een kom de eidooiers met 30 g suiker in ± 2 min. licht en romig. Giet al kloppend het hete melkmengsel in de kom. Giet het mengsel terug in de pan en laat al roerend op laag vuur licht binden. Laat iets afkoelen en klop de Carapelli Bio olijfolie erdoor. Laat afkoelen en dan koud worden in de koelkast. Roer af en toe door. Schenk in de kom van de ijsmachine en draai er ijs van volgens de gebruiksaanwijzing van de machine. Doe het ijs over in een diepvriesdoos en zet ± 4 uur in de vriezer.

Maak intussen de proseccokaramel. Bekleed een bakblik met bakpapier. Breng 100 ml prosecco aan de kook met 1 takje rozemarijn. Doe de 100 g suiker erbij en laat zachtjes koken tot het een diepe theekleur heeft. Verwijder de rozemarijn en giet de karamel in een dunne laag uit over de bakplaat. Laat afkoelen en breek in stukken.

Schep bollen ijs op 4 bordjes. Leg de druiven erbij en versier met de karamelstukken. Bedruppel met extra vergine olijfolie en versier met wat rozemarijn. Bestrooi evt. met wat zeezoutvlokken.

p.p. ± 694 kcal / 8 g eiwit / 31 g vet / 91 g kh d.



ZEEBAARS met OLIJFOLIE-HOLLANDAISE