CIAO A TUTTI

Dolce far niente | Webshop | Recept v/d maand

De sauzen van Di Niente.

Al in de winkel had ik zelf gemaakte sauzen die ik per potje verkocht. Dit heb ik nu verder uitgewerkt en geprofessionaliseerd met vernieuwde etiketten en potjes. Met het gebruik maken van producten die ik zoveel als mogelijk uit de buurt betrek heb ik een product neergezet waar ik trots op ben. Met het oog op duurzaamheid en de manier van telen probeer ik aan te sluiten aan het principe Slow Food. Slow Food is een beweging die ontstaan is in de jaren 80 in Italië.

Cadeaupakketten

Bij Di Niente vind je prachtige delicatessen die perfect kunnen worden gecombineerd als pakket voor elke gelegenheid. Neem eens een kijkje in de **webshop** voor inspiratie en laat je dierbaren genieten van een verfijnd en persoonlijk cadeau.

Een culinaire verrassing die altijd in de smaak valt!

(Moederdag tip!)

Dolce far niente!

Zoete luiheid is een gave die iedereen zou moeten beheersen. Heerlijk in een luie stoel zittend, vooruit starend in de leegte en geheel tot rust komen. Ik zie mij al weer zitten. Laat het maar gebeuren. Deze tijden gaan er weer aankomen maar eerst krijgen we nog een drukke tijd. Je herkent het wel: veel moet er nog juist af, net voor de zomer alsof alles zal instorten als het niet af is. We laten ons meeslepen in de waan van de dag en denken dat we weten wat heel erg belangrijk is. Uiteindelijk is een stapje terug ook erg belangrijk. Bekijk het allemaal eens van een afstand en bepaal dan wie en wat je het meest dierbaar is in je korte bestaan op aarde.

Dus geniet van de lente en de zomer en maak er een feest van en als je zelf de slingers niet kan ophangen dan wil ik jullie daar graag bij helpen!

Saluti en tot snel.

Rainier

Koken is spelen met vuur!

Een meesterkok leerde mij eens dat koken niet moeilijk is maar lekker koken dat is het moeilijkste deel. Over smaak valt natuurlijk niet te twisten en is voor iedereen verschillend. Vaak zie je in de recepten staan dat iets voor een bepaalde tijd moet garen, bakken of koken maar dit is een richtlijn. Elk product is weer anders en heeft daardoor ook een andere bewerking nodig. Dus aardappelen kook je in 20 minuutjes gaar maar steek er ook eens een vork in om de gaarheid te controleren en pap aardappelen te voorkomen.

Dus koken is spelen met vuur en is elke keer weer anders.

Eet smakelijk!

Recept v/d maand

Voor het recept van de maand heb ik gekozen voor Cannelloni. De gevulde pasta-pijpjes uit de oven!

Wat heeft u nodig voor 4 personen:

- ±20 stuks cannelloni (verkrijgbaar in de webshop)

Preisaus

- 500 gr prei
- 125 gr mascarpone
- 500 gr béchamelsaus

Vulling

- olijfolie extra vergine
- 400 gr spinazie
- 250 gr ricotta
- 300 gr verse zalmmoot (zonder vel)
- 1 teen knoflook
- 1 bosje peterselie (gehakt)
- 1 bosje lente-ui
- 150 gr Grano Padano
- citroenrasp
- panco

Hoe gaan we te werk?:

Snij de prei in halve ringen en was deze grondig. Fruit de uitgelekte prei aan met beetje olijfolie en breng op smaak met zeezout en zwarte peper en vermeng met de mascarpone en béchamelsaus. Voor de vulling gaan we de spinazie aanzetten in een grote wok met het teentje knoflook. Voeg vervolgens de, in kleine stukjes gesneden zalm toe en laat garen. Breng op smaak met de lente-ui, peterselie, zeezout en zwarte peper. Voeg de ricotta toe en vermeng goed. Nu gaan we de vulling met een staafmixer fijn draaien. Als de vulling te vochtig lijkt kan je er paneermeel aan toe voegen. De cannelloni hoeven we niet eerst te koken maar kunnen we gelijk vullen. Dit kan je doen met een lepel maar het makkelijkste is het met een spuitzak. Verdeel de cannelloni in een ovenschaal waar al een laagje saus in zit. Als alle cannelloni zijn gevuld kan je deze aftoppen met de resterende saus. Maak van de panco (Japans broodkruim) Grano Padano, olijfolie en citroenrasp een mengsel en verdeel dit over de cannelloni om een krokante korst te krijgen bij het afbakken.

De schaal plaats je in een voorverwarmde oven van 200 graden voor ongeveer 25 minuten.

Buon appetito!