



MISTO DI ANTIPASTI

Ingrediënten: (4 personen)

2 Pomodoro tomaat
1 bos basilicum
1 Mozzarella
1/2 ciabatta
4 asperges
4 plakken parma ham
4 artisjokbodems
100 gram tonijn
1 kleine rode ui
1 el mayonaise
1 theelepel kappertjes

1 bosje rucola sla
2 tomaten
1 bosje basilicum

Diverse worstsoorten zoals bijvoorbeeld:
Mortadella, spinata Romana, Salami
Venticrina, prosciutto crudo, prosciutto
rustichello

Voor dit recept is het 't leukst om een beetje te experimenteren met allerlei Italiaanse producten.

Voor de workshop hebben we een paar ingrediënten samengesteld die bij elkaar een heerlijk mistod i antipasti (mix van kleine gerechtes) vormen.

Maak een salade van de tonijn door deze te mengen met mayonaise en fijngesnipperde rode ui.

Vul de artisjokbodem met wat tonijn en schep er een paar kappertjes op.

Snij de tomaat in plakken en snij dezelfde plakken van de mozzarella.

Maak stapeltjes van tomaat/mozarella, tomaat en een blaadje basilicum

Schil de asperges en blancheer ze kort en kokend water, wikkel om elke asperge een plak parmaham en leg ze op een vel oven papier op een bakplaat. Sprenkel er wat olijfolie over en maal er wat verse zwarte peper verheen.

Zet de asperges in de oven op 180 graden Celsius.

"Bruschetta" snij plakken van de ciabatta, giet er wat olijfolie op en rooster het brood in de grillpan.

Maak van de gewone tomaten een salsa door de tomaat in kleine blokjes te snijden en hier wat gehakte rucola door heen te doen. Voeg een beetje knoflook toe en maak de salsa op smaak met zout, peper, suiker en een drupje balsamico. Giet wat olijfolie op de bruschetta en besmeer het met de salsa.

Leg op elk bord een artisjokbodem, een torentje tomaat mozzarella, een geroosterde asperge, diverse worstsoorten en een plak bruschetta

