

Silvia and Nikki

JE FAVORIETE KOOK KONINGINNEN VAN ITALIE



DE BESTE AUTHENTIEKE ZELFGEMAAKTE RECEPTEN

L'AMORE PASSA ATTRAVERSO LO STOMACO

Alle recepten op één rij

TUTTE E LE RICETTE DI FILA

1. Focaccia
2. Spaghetti alle vongole
3. Tiramisu
4. Pasta Amatriciana
5. Pasta Cacio e pepe
6. Lasagne
7. Ravioli
8. Frittata
9. Pasta Carbonada
10. The story behind



Focaccia



INGREDIENTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten voor het deeg

500 gram bloem
25 gram bakpoeder
200 ml lauw water
100 gram zout
1 of 2 eetlepels olijfolie

Ingredienten voor de decoratie

snoeptomaatjes
olijven en olijfolie
1 ui en 1 lepel oregano
grote brokken en kleine korrels zout

Keukengerie

een kom (focciadeeg in te mixen)
een ovenschaal en een oven

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de bloem, bakpoeder, zout, water en olijfolie bij elkaar in een kom. Kneed dit minimaal 10 minuten tot een zacht, elastisch deeg.

Stap 2: Als het deeg een beetje plakkerig is, kun je een deegbal gaan rollen. Gebruik nog een lepel bloem om het deeg gemakkelijk van je handen te krijgen.

Stap 3: Snijd met een mes een kruis in het deeg. Dek het deeg vervolgens af, doe het in een kom en zet het op een vochtige plaats. **Tip:** In de familie van Silvia is het gebruikelijk om de kom met de deegbal op het bed te plaatsen en er een deken overheen te werpen.

Stap 4: Laat de deegbal nu twee uur rusten. Kom dan later terug om te kijken of het deeg is uitgezet.

Tip: je weet dat het deeg goed is, als het zacht en elastisch aanvoelt.

Stap 5: Als het deeg gerezen is, kun je een overschaal nemen, wat olie erin gieten en het deeg uitrollen.

Stap 6: Als het deeg dan is uitgerold, kun je beginnen met wat olie op het deeg te smeren en voorzichtig met je vingers groeven in het deeg te maken.

Stap 7: Nu is het deeg klaar om gedecoreerd te worden. Snijd de kleine tomaatjes en olijven doormidden en druk ze in het deeg.

Stap 8: Nu kun je de ui dun snipperen over het focciadeeg. Zorg ervoor dat de snippers goed verdeeld zijn.

Stap 9: Strooi dan met je vingers eerst het kleine zout over het deeg heen en daarna het grote zout.

Stap 10: De focaccia is nu klaar om afgebakken te worden. Dit doe je op 200 graden. Vervolgens laat je de focaccia 35 - 40 minuten in de oven staan. Als het goudbruin is, kun je de oven in principe stoppen.

Stap 11: Laat de focaccia 10 minuten staan en hij is klaar om gegeten te worden. Wanneer je de focaccia indrukt en hij veert een beetje terug, heb je het goed gedaan! #Nomnom.

Spaghetti alle vongole



INGREDIENTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten

een kilo mosselen (Wij gebruiken een soort die verwant is aan de tapijtschaal en afkomstig is uit de Italiaanse wateren)

500 gram spaghetti

een paar blaadjes peterselie

3 stukjes knoflook

olijfolie

Keukengerei

2 pannen (voor het water koken)

1 bakpan

Stap 1: Draai de kraan open en was de mosselen.

Stap 2: Leg de mosselen vervolgens in een grote pan met water, zet de pan op het vuur en strooi er wat zout in. Het is belangrijk dat je de mosselen een uur laat koken met de deksel erop.

Stap 3: Pak een andere pan en zet deze op het vuur. Giet er wat olie in, zodat de bodem bedekt is. Snijd de drie kleine stukjes knoflook. Laat de knoflook en de olie twee minuten bakken in de pan.

Stap 4: Gooi nu de mosselen in de pan en zet de pan op een groot vuur. Na vijf minuten verliezen de mosselen het zeewater in de pan. Doordat het zeewater zich uiteindelijk vermengt met de olie en knoflook, heb je een soort soep.

Stap 5: De mosselen gaan in ongeveer vijf minuten open. Als ze open gaan, kun je het vuur stoppen. Pak dan wat peterselieblaadjes en doe die bij de mosselen en de soep in de pan.

Stap 6: Pak een nieuwe pan en vul deze met water. Als het water kookt, kun je weer wat zout toevoegen. In deze pan gaat de spaghetti. Kook dese pasta ongeveer 8-10 minuten.

Stap 7: Als de spaghetti gaar is, kun je deze afgieten en bij de mosselen en soep in de pan doen. Meng de spaghetti met de mosselen en de soep.

Stap 8: Het is nu klaar om te serveren. Wil je er een lekker wijntje bij drinken? **Tip:** Ga dan voor een frisse witte wijn van het druivenras Treminer, Gewürztraminer.

Tiramisu



INGREDIENTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten

300 ml koffie en 1 kopje water
Een shot Vecchio Amaro del Capo
(Liquore D'erbe di Calabria)
4 eieren
120 gram suiker
500 gram mascarpone
50 gram cacao
Savoyardi / Pavesini / (langevinger)
koekjes

Keukengerei

koffiemaker en koelkast
2 kommen
spatel en ovenschaal
zeef

Stap 1: Begin met het zetten van de koffie (300 ml). Laat de koffie daarna afkoelen.

Stap 2: Voeg een kopje water en een lepel suiker toe aan de koffie. Roer dit goed door elkaar. Voeg dan een gratis bootje van de Amaro del capo-drink toe aan de koffie.

Stap 3: Pak de eieren en roer het geel van het wit in twee verschillende kommen. Voeg de mascarpone (500 gram) en de suiker (100 gram) bij het eigeel. Mix deze combinatie gedurende 8 minuten tot een lichtgeel mengsel.

Stap 4: Maak de spatels schoon en voeg het witte deel van het ei toe. Klop dit 6 minuten tot een wit mengsel. Het mengsel is goed als het stevig en wit is. **Tip:** Draai de kom na het kloppen een beetje om te zien of het mengsel bijna net zo stevig is als slagroom en er niet direct uitvalt.

Stap 5: Voeg nu het witgeklopte mengsel toe aan het gele mengsel. Mix dit 5 minuten tot het glad is.

Stap 6: Pak een spatel en een ovenschaal.

Stap 7: Bedek nu een klein laagje van de schaal met het witgele mengsel. Doop vervolgens de koekjes eerst in de koffie en plaats ze daarna verticaal op de witgele laag. Leg ongeveer 20 koekjes in de bak.

Tip: Het hangt natuurlijk af van de schaal die je hebt, maar het gaat om de oppervlakte van de onderste laag die geheel gevuld hoort te worden.

Stap 8: Bedek nu de verticale koekjes met nog een laag witgeel mengsel. Doop dan weer een aantal koekjes in de koffie en plaats ze nu horizontaal tot deze laag volledig bedekt is. Ga zo door tot je witgele mix op is of de schaal gevuld is. Werk de laatste laag af met een laagje witgeel mengsel.

Stap 9: Pak als laatst de zeef en doe er cacao in. Schud de cacao voorzichtig over het witgele heen tot het volledig bedekt.

Stap 10: Zet de bak met tiramisu afgedekt met aluminiumfolie in de koelkast, doe dit 4 tot 5 uur.

Pasta Amatriciana



INGREDIENTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten

400 gram pasta
rome guanciale spek (vlees van de wang van een varken)
een kopje rode wijn
pecorino (schapenkaas)
zout (voor het koken van de pasta)

Keukengerei

2 pannen
houtenlepel (voor het mixen)

PSSST: Dit is Nikki's favoriete recept!

Stap 1: Snijd de Rome guanciale (spek) in reepjes.

Stap 2: Doe de guanciale met olie in een pan en bak deze 5 minuten aan alle kanten.

Stap 3: Het geheim van dit gerecht zit hem in de rode wijn. **Tip:** gooi een scheutje rode wijn in de pan. Roer deze door de guanciale spek heen.

Stap 4: Als het spek krokant is, kun je het vuur lager zetten en de tomatensaus toevoegen.

Stap 5: Meng de wijn, het spek en de tomatensaus door elkaar en voeg wat zout toe. Dek dit mengsel af en laat het 20 minuten staan.

Stap 6: Kook na 10 minuten wachten alvast wat water in een andere pan. Voeg als het water kookt de pasta toe, Wacht tot de pasta gaar/zacht is.

Stap 7: Strooi ondertussen wat pecorino (schapenkaas) over de tomatensaus met guanciale. Dit geeft een extra zoute smaak.

Stap 8: Gooi het water van de pasta weg. En doe de pasta bij de guanciale en tomatensaus. Mix dit door elkaar, Eten maar. **Tip:** De rode wijn die je over hebt is perfect te drinken bij het gerecht om alle smaken tot zijn recht te laten komen. #enjoy

Pasta Cacio e pepe



INGREDIENTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten

500 gram pasta (voorkeur spaghetti)
pecorino kaas (schapen kaas)
parmanzaanse kaas
peper
water (om te koken)

Keukengerei

1 kom
1 pan
een glas
een bord

Stap 1: Begin met het mengen van de pecorino en parmenzaan. **Let op!**: het moet losse poeder zijn om het goed te kunnen mixen.

Stap 2: Zet een pan met water op het vuur, laat deze staan tot het water kookt. Gooi vervolgens de rauwe pasta in de pan. En laat het gaar koken.

Stap 3: Pak een glas gekookt water van het water waarin de pasta heeft gekookt. Bewaar dit glas. Gooi daarna het overige gekookte water weg.

Stap 4: Doe de pasta terug in de lege pan. Giet nu het kopje warm borrelend water bij de parmezaanse kaas en pecorino (schapenkaas). Meng de kazen door de pasta heen.

Stap 5: Serveer de pasta op het einde op borden. Strooi hier nu peper over. Tadaa! Cacio & Pepe. #easyanddelicious #veryrome

Lasagne



INGREDIËNTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten

300 gram gehakt (rundvlees)
1 en een ½ gehakte ui en 2 teentjes
knoflook (geperst)
1 blik gepelde tomaten
1 blik tomatenpuree
2 blikken tomatensaus
basilicumblaadjes (gedroogd)
kruiden: Italiaanse kruiden, zout, gemalen
zwarte peper en peterselie en oregano
12 lasagnebladen (ovenschaal - 9x13)
1 ei, 250 gram ricotta, 2 bollen
mozzarella en 100 gram parmezaan

Keukengerai

een pan, een lepel en een ovenschaal.
ovenschaal, oven en folie.

Stap 1: Bak in een pan met olie rundergehakt, ui en knoflook op middenhoog vuur. Wacht tot het lichtbruin is. Roer de gepelde tomaten, tomatenpuree, tomatensaus en een glas water erdoorheen. Breng op smaak met basilicum, Italiaanse kruiden, 1 lepel zout, peper, oregano en 2 lepels peterselie.

Stap 2: Laat dit mengsel afgedekt sudderen voor ongeveer 1 en een 1/2 uur, roer het mengsel wel af en toe door met een (houten)lepel.

Stap 3: Breng een grote pan met gezout water aan de kook. Kook de lasagnebladen 8 tot 10 minuten.

Stap 4: Giet de bladen af en spoel ze met koud water.

Stap 5: Meng in een kom de ricotta met ei, peterselie en een theelepel zout.

Stap 6: Verwarm de oven voor op 190 graden.

Stap 7: Nadat het mengsel met rundergehakt een tijd heeft gesudderd, mag het verspreid gaan worden.

Stap 8: Leg een laagje van ongeveer 6 lasagnebladen op de bodem van de ovenschaal.

Stap 9: Verspreid daarna 1 en een 1/2 kopje vleessaus over de bladen.

Stap 10: Pak daarna weer 6 lasagnebladen en leg ze in de lengte over de vleessaus. Besmeer de bladen vervolgens met de helft van het ricotta mengsel.

Stap 11: Maak het af met een laagje mozzarella plakjes.

Stap 12: Gebruik opnieuw 1 en 1/2 kopje vleessaus om over de mozzarella heen te doen en bestrooi dit met een beetje Parmezaanse kaas.

Stap 13: Herhaal de lagen waar nodig, en top de resterende mozzarella en Parmezaanse kaas.

Stap 14: Dek het af met folie. Laat het folie de kazen niet raken. **Tip:** spray het folie in met iets vettigs!

Stap 15: Bak in de voorverwarmde oven de lasagna 25 minuten. Verwijder de folie en bak nog eens 25 minuten. Haal de schaal uit de oven en koel het dan 15 minuten.

Raviolli



INGREDIENTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten voor 24 stuks

250 gram bloem
2 eieren
250 gram spinazie
parmezaanse kaas
ricotta kaas
basilicum
zout
zwarte peper
nootmuskaat

Optioneel

Tomatensaus
Vierkazen saus

Stap 1: Neem de bloem en eieren en doe ze samen in een kom. Begin met het kneden tot het een zachte en rekbare bal is. Laat het 30 minuten afgedekt staan.

Stap 2: Kook ondertussen de spinazie een paar minuten in een pan met deksel tot het zacht is.

Stap 3: Gooi het water van de spinazie weg. Doe vervolgens spinazie, ricotta en parmezaanse kaas met nootmuskaat bij elkaar in een kom en meng het tot een fijn mengsel.

Stap 4: Spreid de deegbal uit tot enkele millimeters en doe om de 4 cm een lepel spinaziemix.

Stap 5: Snijd vervolgens het deeg rond met een klein glas. Duw ze daarna rond dicht met een vork.

Stap 6: Leg de gemaakte pasta voor enkele minuten in kokend en gezout water.

Stap 7: Als de pasta klaar is kun je het los eten met salade of met een saus. *Wil je raviolli met pastasaus eten?* Lees dan stap 8 & 9!

Stap 8: Pak vervolgens een pan, doe er (tomaten)saus in, breng deze op smaak met wat basilicum, peper en zout.

Stap 9: Maak de saus warm en gooi de pasta erbij. Meng de raviolli met (tomaten)saus goed door elkaar. Is het gemaakt? **MANGIAMO!**

Fritatta



INGREDIENTEN & KEUKENEREI

Ingredienten voor twee personen

4 eieren
tomatensaus (optioneel)
cherrytomaatjes
paprika
courgette
parmezaanse kaas (geraspt)
olijfolie
peper
zout

Keukengerai

1 kom (om te mixen)
1 pan
een ovenschaal en oven
1 lepel en mes

Stap 1: Start met de oven. Verwarm deze voor op 190 graden. Vet ook alvast een ovensvorm in met olijfolie.

Stap 2: Nu je de ovenschaal hebt ingevet, kun je beginnen met het snijden van de groentes. Snijd de tomaat, paprika en courgette in plakjes, zodat ze makkelijk zacht zijn te bakken.

Stap 3: Bak ook een uitje licht goudbruin in wat olijfolie. Haal de uitjes uit de pan en bak nu de gesneden groentes zacht. **Tip:** wat helpt is water! Door water bij de groentes te doen, koken ze licht en sneller zacht.

Stap 4: Pak een kom en doe daar de eieren in. Roer het mengsel van eiwit en eigeel door elkaar.

Stap 5: Wanneer de groentes zacht zijn kun je ze uit de pan halen, zonder vocht. Voeg dan de groentes toe aan het eimengsel.

Stap 6: Roer het eimengsel en de groentes goed door elkaar. Gooi er ook parmezaanse kaas en peper en zout bij om het op smaak te brengen.

Tip: je kunt ook nog tomatensaus erdoorheen mengen voor een extra bite.

Stap 7: Doe het eimengsel met groentes de ovenschaal in. Bak de fritatta ongeveer 35 minuten tot 40 minuten in de oven. Als de fritatta lichtbruin is, dan kun je hem uit de oven halen.

Stap 8: Laat de fritatta nu nog 8 tot 10 minuten afkoelen voor je het aansnijdt. Buono appetito!

Pasta Carbonada



INGREDIENTEN & KEUKENGEREI

Ingredienten

500 gram Pasta mezze maniche

elke persoon eet een ei met het recept, dus 4 personen is 4 eieren.

een Rome guanciale stuk (vlees van de wang van een varken)

pecorino (schapen kaas - zout)

parmenzaanse kaas (zoet)

peper

Stap 1: Begin met olie in de pan en bak de guanciale. Bak het spek tot het geheel bruin is.

Stap 2: Pak een pan, doe er water in en laat het borrelen. Voeg als het borrelt de pasta toe en laat het koken tot het gaar is.

Stap 3: Neem voor elke persoon een ei. Klop deze eieren in een aparte kom.. Mix dit tot het ei geel is vermengd met het eiwit. Voeg daarna wat zout en 1 van de kazen (pecorino/parmenzaan) toe aan dit mengsel. Doe dit uit de losse pols en naar eigen smaak.

Stap 4: Als de pasta helemaal gaar is, giet je het water af en doe je de pasta in de pan met de gebakken guanciale en olie.

Stap 5: Als je het echte recept voor pasta carbonada wilt volgen, zet dan het vuur uit en giet de rauwe eiermix over de pasta heen.

Het eiermengsel schep je dan door de pasta en de guanciale. Vervolgens laat je de mix staan en wordt het ei vanzelf een beetje gebakken. Omdat de pasta al heet is, kan de eiermix door de hitte van de pasta vanzelf half gebakken worden. Het ei blijft wel een beetje glibberig. Silvia en ik (nikki) geven de voorkeur aan een andere manier.

Stap 6: *Wil je het op de manier van Silvia en Nikki doen?* Dan giet je de pasta af, doe je deze in de pan met guanciale en olie. Houd het vuur aan, maar op een lage stand. Schep je het eiermengsel over de pasta en guanciale. Mix deze combinatie tot het ei helemaal gaar is.

Stap 7: Als het eiermengsel verhard is, kun je het vuur uitzetten en de pasta serveren. En als finishing touch strooi je wat peper naar smaak over dit heerlijke recept heen. #jummyystuff

The story behind

THE SPECIAL DUO SILVIA SPECCIO AND NIKKI OKKER

Hoe het allemaal begon:

Silvia en Vincenzo zochten een Au Pair, omdat zij beide fulltime werken. Nikki wilde op avontuur buiten haar Nederlandse leven om.

Op 8 oktober ontmoeten de familie Monina en Nikki elkaar. In aparte omstandigheden, want Nikki gaat voor hun kind zorgen. Moeder Silvia en vader Vincenzo hadden Nikki op dat moment nooit eerder ontmoet.

Al snel komen Silvia en Nikki erachter dat zij veel passies met elkaar delen. Waaronder ook koken. Nikki wilde heel graag Italiaanse recepten leren koken. Silvia leek het fantastisch om Nikki, haar familie recepten door te geven. Silvia deed alles voor en Nikki heeft het boek vormgegeven.

A cooking book was born..



A CASA DI MONINA

Heb je een recept gemaakt? Gebruik **#aupairs**, because sharing is caring!
Benieuwd naar Nikki's au pair avontuur? Check npo3.nl/aupairs

“Divertiti a cucinare”

- NIKKI VAN

**Au
Pairs**