

## Kook

door Ray Simoen

# Carluccio voor beginners

### Antonio Carluccio, bestaat die nog?

Carluccio is pas 63, de gezette grijze krullenbol kan dus nog heel wat jaren mee. Van slijtage is nog niks te merken. Hij blijft maar boeken en dvd's produceren alsof het gnocchi's of ricottartaarten zijn. Zijn twintigste boek heeft hij net afgeleverd: Eerlijk Italiaans.

### Niet gek voor een jongen, die eerst niet wilde deugen?

Inderdaad, Antonio is geen licht op school. Dan maar naar zee, denken zijn ouders. Antonio wordt Jantje, hij gaat bij de marine. In 1975 begint hij in Londen een wijnhandel. In 1980 leert hij de zes jaar oudere designer en trendsetter Terrance Conran en diens dochter Priscilla kennen. De Italiaan huwt Priscilla en wordt door zijn schoonpa, die de bedenker is van de Habitat-keten van modern huisdesign, neergezet in een van diens restaurants. Priscilla begint ernaast een Italiaanse lekkernijwinkel. Het wordt een doorslaand succes. De Engelsen, die al eeuwen hun kaken kapot kauwen op taai schapenvlees, maken kennis met de mediterrane keuken en zijn laaiend enthousiast over al die verse, lichte en geurige gerechten uit Antonio's keuken. Carluccio's geluk kan niet op als hij als ongeschoolde kok in 1982 hoge ogen gooit in de Best Cook Competition van de krant The Sunday Times. Zijn kostje is dan gekocht, zijn boeken worden grif verkocht en zijn restaurant, het Neal Street restaurant in de Londense Covent Garden loopt als een trein. Niet veel later gevolgd door zijn succesvolle keten van Carluccio's Caffès. In 1998 wordt hij om zijn kennis, enthousiasme en toewijding aan de keuken van zijn land door de Italiaanse regering benoemd tot 'Commandatore'.

### En hoe is het nieuwe boek van Commandatore Carluccio?

Het nieuwe is er een beetje van af bij Antonio, maar dat is niet vreemd. De gezellige dikkerd is geen kok, die bekend staat om zijn culinaire vondsten. Zijn boek bevat allemaal super eenvoudige gerechten, iedereen kan ze maken. Het zijn de 'gouwe ouwen' van de Italiaanse keuken, die Carluccio hier en daar wat verfrist. Eerlijk Italiaans leren koken, heet dat. Voor gerechten en salades, soepen, pasta, gnocchi, polenta & rijst, vlees, vis, groenten en desserts, het komt allemaal aan bod. Klassiekers als salade van rucola, tomaat en mozzarella, risotto met zeevruchten, forel in folie uit de oven en tiramisu, ze worden met veel plezier nog eens uit de doeken gedaan door de oude maëstro. Bij tal van gerechten leggen foto's uit hoe en wat je moet doen om bijvoorbeeld spinaziebolletjes goed uit je vingers te krijgen. En tussendoor geeft Carluccio in aparte paragraafjes handige tips over ingrediënten en kooktechnieken. Allemaal op een vaderlijke en bedaarde toon.

### Kopen?

Diegenen die nooit iets Italiaans hebben gekookt of de pizzakoeriersbellers, die eens wat anders willen dan een 'quattro stagioni', hebben veel baat bij dit boek. Vooral de duidelijke uitleg en de tips nemen de vrees voor missers of aangebrande gerechten weg. Maar wie meer wil dan polenta met een stoofpotje van kip en saucijsjes of een zabaglione met chocoladesaus, kan beter wachten tot Carluccio met Eerlijke Italiaans voor gevorderden komt.

Boek: Antonio Carluccio - Eerlijk Italiaans. Uitg. Fontaine uitgever, 175 pag. ISBN 9789059563032. Prijs 24,95 euro.

## Frattini (vruchtenbolletjes)

**Ingrediënten, voor 120 stuks:** 1 kilo jam van een smaak naar keuze, sap van een halve citroen, een beetje plantaardige olie, fijne kristalsuiker om te bestuiven.

**Bereiding:** Doe de jam met het citroensap in een pan en verwarm het al roerend op halfhoog vuur tot de jam vloeibaar is en het mengsel een kleverige pasta is. Giet de massa in een kleine aardewerken vorm, die dun met olie is ingewreven en laat hem afkoelen. Snijd de opgestijfde massa in kleine blokjes en vorm hiervan bolletjes ter grootte van een walnoot. Wentel ze door de suiker en leg ze in kleine papieren bonbonvormpjes.



