

recensie van Johannes

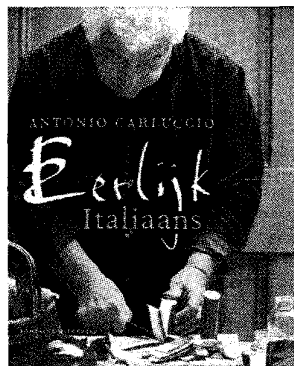
Eerlijk Italiaans

Antonio Carluccio (1937) hoef ik nauwelijks nog te introduceren. Deze in Londen werkende Italiaanse kok en restaurateur, die onlangs zijn uitgebreide keten 'caffès' verkocht, heeft al veel prachtige kookboeken geschreven die vrijwel allemaal zijn vertaald. *Eerlijk Italiaans* is zijn laatste kookboek met inderdaad pure, zeer aangename en meestal verrassende gerechten.

De indeling is klassiek: voorgerechten en salades, soepen, pasta, gnocchi, polenta en rijst, vlees, vis, groenten, desserts.

Een goed register maakt het langs verschillende wegen toegankelijk. Zo vind je onder polenta in het register niet alleen de recepten uit het betreffende hoofdstuk (een inleiding, vier complete recepten en tips), maar ook uit het dessert-hoofdstuk de knapperige polenta-koekjes uit Piemonte, waar Carluccio deels opgroeide en die zijn favoriet werden.

Zoals gebruikelijk in de Italiaanse



keuken zijn de recepten niet te ingewikkeld, en Carluccio weet meestal nog aardige tips te geven om een uiterst simpel gerecht nog iets bijzonderder te maken of om een anders misschien veronachtzaam detail onder je aandacht te brengen.

Hij haalt ook zijn neus niet op voor het verwerken van restjes of het slimme gebruik van het van Parmaham afgesneden vet bij het

braden van een eendje – misschien iets voor de kerst – ik zal het recept volgende week geven. Ik hoop ook dat recept voor Umbri-sche linzenstoofpot met zelfgemaakte worstjes te geven – die worstjes maak je met de hand en wikkel je in alufolie om ze te pochieren en daarna 'naakt', uit het folie, te bakken. Geen apparaten of worstvellen nodig. Dit is het soort gerechten waar je me midden in de nacht voor kunt wakker maken.

Dit zijn nu eens niet de bekende Italiaanse recepten, maar heerlijkheden die je in restaurants nauwelijks zult tegenkomen. Eerlijk!

Antonio Carluccio:
Eerlijk Italiaans
Fontaine, € 24,95.
ISBN 9789059563032

JOHANNES VAN DAM

