

## Overige recepten met (geblende) olijfolie

### Recept vinaigrettes

Ingrediënten:

- 3 eetlepels fruitige olijfolie bijv. Sicilië of Toscane
- 2 eetlepels balsamico bianco, balsamico framboos, tomatenbalsamico of vijgenbalsamico
- vers gemalen peper en zout naar smaak (maar meestal is dat niet nodig vanwege de voortreffelijke smaak van de balsamico)
- eventueel grove mosterd.

Bereiding:

- GEBRUIK VOOR DE VINAIGRETTES (DRESSINGS OP BASIS VAN OLIJFOLIE EN BALSAMICOAZIJN) EEN LEEG, SCHOON JAMPOTJE OM DE INGREDIËNTEN IN TE MENGEN. SCHUD HET POTJE GOED OM TE ZORGEN DAT DE OLIE EN AZIJN ZICH MENGEN, EVEN MET EEN KLEINE GARDE OPKLOPPEN KAN OOK PRIMA
- CONTROLEER TIJDENS HET MAKEN VAN DE DRESSING ALTIJD OF DE SMAAK IN ORDE IS. DE AANGEGEVEN
- HOEVEELHEDEN ZIJN RICHTLIJNEN.



### Sinaasappelcarpaccio

Ingrediënten voor ongeveer 8 personen:

8 sinaasappels zonder pit  
1 rode ui  
16 zwarte olijven  
125 gram fêta  
1 bos uitjes  
citroenpeper  
citroenolie  
zout & peper



Bereiding:

Schil de sinaasappels, snij de sinaasappel in dunne schijven (vang het sinaasappelsap op) en leg deze op een schaal.

De uien schoonmaken en in ringen snijden.

De citroenolie, zout en suiker tot een marinade roeren en over de sinaasappels sprenkelen.

De fêta aan blokjes snijden. De bosui in reepjes snijden.

Eerst de uienringen en dan de olijven, bosuitjes en de fêta over de sinaasappelen verdelen.

Als laatste de citroenpeper er overheen strooien.

## Tomaten, olijven en basilicumsalade

### INGREDIENTEN

- 1 GROTE HANDVOL ZWARTE OLIJVEN (TAGGIASCHE OLIJF UIT LIGURIË IS TOCH HET LEKKERSTE)
- 200 GR CHERRYTOMAATJES
- 1-2 BOLLEN MOZZARELLA, GEBRUIK WEL BUFFELMOZZARELLA!
- BASILICUM OLIE
- 8 VERSE BASILCUM BLADJES
- SNUF WILD GARLIC FALKSALT OF HYMALAYAZOUT



Veel simpeler kan een salade niet worden. Maar lekker is het wel! Vooral als fris bijgerecht bij de BBQ.

### BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de olijven en tomaten in tweeën.
2. Snijd de mozzarella in stukjes. Doe alles in een kom.
3. Maak de dressing door de basilicum olie en het falksalt of himalayazout te mengen
4. Meng de dressing met de salade. Scheur de blaadjes basilicum en strooi ze over de salade.
5. Breng op smaak met wat zwarte peper en eventueel wat falksalt of himalayazout.

## Carpaccio

### Benodigheden:

± 80 gram carpaccio per  
persoon  
pijnboompitten  
gemalen zwarte peper  
zout  
olijfolie  
Balsamico di modena  
parmezaanse kaas  
sla (bijv. rucola)



Om carpaccio op smaak te brengen is het heel belangrijk dat het vlees aan de boven- en onderkant wordt gemarineerd.

Breng daarom eerst het bord op smaak:  
sprenkel er wat gemalen (zwarte) peper, zout, olijfolie  
en balsamico-di modena azijn op.

Doordat het vlees in een cirkeltje is gesneden, kan het direct mooi worden geserveerd!

Marineer vlak voor het opdienen van de carpaccio ook de bovenkant.

Garneren met enkele flinterdunne plakjes Parmezaanse kaas, wat

rucola sla en pijnboompitten en eventueel zongedroogde tomaatjes.  
De pijnboompitten even roosteren in de koekenpan.

### **Carpaccio van tomaten, parmezaanse kaas en basilicumolie**

Ingrediënten:

Basilicum-olijfolie  
Rijpe tomaten  
Parmezaanse kaas schilfers  
Basilicum blaadjes  
Grof gemalen peper  
Zeezout



Bereiding:

Snij de tomaten in dunne schijfjes.  
Leg mooi op een bord, peper en zout erop doen.  
Besprenkel met basilicum-olijfolie.  
Werk af met parmezaanse kaas schilfers en de blaadjes basilicum.

### **Romige kip uit de oven;**

**Ingrediënten;**

4 kleine kipfiléts  
4 geroosterde paprika's (eventueel uit pot "Merza, uitgelekt)  
1 bekertje crème fraîche 200 ml  
100 gram (verse) rode pesto  
1 gedroogd chilipepertje  
2 teentjes knoflook geperst  
Ingevette ovenschaal

**Bereidingswijze;**

Oven voorverwarmen op 200 graden.  
In de kipfiléts 4 schuine inkepingen maken.  
Kip met peper en zout bestrooien (eventueel even voorbakken in de braadpan)  
Paprika's naast elkaar in de ovenschaal leggen.  
De kipfiléts erop leggen  
In een kom de crème fraîche losroeren en vermengen met de pesto, het verkruimelde pepertje en de knoflook. Zout naar smaak toevoegen.  
Pestomengsel over de filéts scheppen en de schaal 30-35 minuten in de oven zetten tot de kip gaar is.

Lekker met tagliatelle, gepofte aardappelen en een frisse salade!

## **Salade Don Emilio**

### **Ingrediënten voor 8 personen:**

1 zakje rucola melange  
1 rijpe mango's  
ongeveer 1 bol buffelmozzarella  
8 plakken serranoham  
pijnboompitten  
vijgenazijn  
peper olie

### **Bereiding:**

*snij de buffelmozzarella in dunne plakjes of reepjes*

*Schil de mango en snij deze in kleine reepjes.*

*Rooster het amandelschaafsel.*

*Verdeel de salade over de plakken ham, (laat aan een kant iets oversteken) voeg vervolgens de rest van de ingrediënten toe.*

*Rol alle ingrediënten in de ham.*

*Serveer het hapje op een mooie schaal.*

*Maak af met peperolie en vijgenazijn naar smaak.*

*Natuurlijk kan dit hapje ook als salade gegeten worden, bijv. voor vegetariërs, laat dan de serranoham achterwege, serveer de salade op een bordje met krokant gebakken knoflook.*

