

# Eet mee met Esmé

Of ik een paar recepten wil uitwerken voor in de Terschellinger? Daar hoef ik niet lang over na te denken, natuurlijk wil ik dat. Ik ben echt niet de hele dag met eten bezig, maar ik kan me wel degelijk op elke maaltijd verheugen. De ene keer iets makkelijk en vertrouwd en een andere keer iets nieuws uitproberen, ja, daar houd ik van.

Ik heb dan ook bijna alle recepten die in de Terschellinger voorbij zijn gekomen de afgelopen jaren wel geprobeerd. De chocolade-bientaart van Ria en 'Werners kip' van Caracol bijvoorbeeld. Nog steeds hangen ze op mijn prikbord en ik maak ze regelmatig.

Ik wil graag recepten met u delen die bij ons thuis favoriet zijn en passen bij het seizoen. En met ingrediënten die je overal kunt kopen. Er zitten er genoeg in mijn hoofd en die mag ik op papier zetten.

Bij mijn ouders thuis aten wij op zaterdag nooit 'echt' warm. Er was soep met stokbrood met – zo noemden we dat - 'lekkere dingen' erop. Rookworst van de Hema bijvoorbeeld. Heerlijk! Of een hartige taart. Deze gewoonte hebben wij overgenomen en nog steeds eten we op zaterdag van alles maar nooit echt warm.

Dit maakt, samen met mijn liefde voor de Italiaanse keuken, dat ik voor de eerste keer een heerlijke Italiaanse soep met u wil delen. Het recept is niet moeilijk maar het is wel belangrijk om de soep precies te maken zoals de stappen aangeven. Het is een soep met een verrassende smaak die de volgende dag nog lekkerder smaakt.



## Zuppa di stufata

### Benodigheden voor 4 personen

250 gram rundergehakt  
1 liter bouillon  
50 gram ontbijtspek  
50 gram ham  
1 ui  
2 tenen knoflook  
Italiaanse kruiden  
olijfolie  
1 limoen, de rasp en het sap  
1 prei  
1 tomaat  
½ bos bleekselderij  
peterselie

- Snij de spek, ham en ui in blokjes
- Meet 1 liter bouillon af
- Snij de knoflook fijn
- Snij de tomaat in stukjes
- Snij de prei, bleekselderij en peterselie en was ze
- Doe wat olijfolie in de pan en fruit het gehakt aan
- Doe nu de spek, ham en ui er tegelijk bij (de ui kan nu niet verbranden)
- Voeg nu pas de tomaat en de knoflook tegelijk toe
- Als dit mengsel een mooi kleurtje heeft voeg je het toe aan de kokende bouillon
- Voeg nu 1 theelepel Italiaanse

kruiden toe, peper en zout, en de bleekselderij

- Rasp de limoen en voeg dit ook toe aan de soep
  - Laat de soep 10 minuten koken op een zacht vuurtje
  - Voeg vlak voor serveren pas de prei en peterselie toe en limoensap naar smaak
- Eet je de soep de volgende dag dan is het heel lekker om wat vers limoensap toe te voegen.

Heel lekker hierbij is **ricotta-artisjok pesto**.

Meng 150 gram gemarineerde artisjokken of uitgelekte artisjokken uit blik met een handvol platte peterselieblaadjes, 25 gram vers geraspte Parmezaanse kaas, rasp van een (bio)citroen, beetje citroensap naar smaak, 50 ml extra vierge olijfolie en 125 gram ricotta in een blender of keukenmachine door elkaar. Breng op smaak met zeezout en peper. Heerlijk op een broodje, maar je kunt dit ook mengen door gekookte pasta.

### Buon appetito!

Heb je vragen over een van deze recepten mail dan naar: [esme@pastaaanzee.nl](mailto:esme@pastaaanzee.nl)