



Italiaans menu - februari 2020

**Spiedini di verdure con fantina
(kaas spiesjes met groente)**

Spaghetti alla caprese

Italiaans ijs (kant & klaar)

Spiedine di verdure con fontina (4 personen)

(Ingrediënten is voor 4 personen als hoofdgerecht, wij maken het als voorgerecht)

Ingrediënten:

- 1 aubergine
- 3 courgettes
- 280 gr. Gekookte ham
- 280 gr. Fontina kaas of jong belegen kaas
- 50 gr. Witte bloem
- 3 eieren
- 100 gr paneermeel
- Beetje olie
- Zout en peper
- Saté prikkers / stokjes



Bereidingswijze:

1. Snijd de ham en de kaas in blokjes
2. Maak de aubergine en de courgette schoon en snijd deze ook in blokjes
3. Rijg de ham, kaas en groente afwisselend aan het stokje
4. Rol de stokjes door de bloem.
5. Klop de eieren los en rol de stokjes hier doorheen
6. Rol de stokjes als laatste door de paneermeel
7. Verhit de olie in een pan
8. Bak de stokjes op laag vuur aan alle zijden tot ze goudbruin zijn
9. Laat de stokjes op keukenpapier uitlekken
10. Dan bestrooi je de stokjes met zout en peper naar smaak



Spaghetti alla carpese (4 personen)

Ingrediënten:

- 400 gr spaghetti
- 250 gr. Pompedorine (kleine tomaatjes)
- 200 gr. Kleine bolletjes mozerella
- 40 gr. Kappertjes
- 80 gr. Groene olijven
- Basilicum
- Gedroogde origano
- Scheutje olijfolie
- 3 uien
- Zout



Bereidingswijze:

1. Kook de spaghetti zoals op verpakking vermeld staat
2. Snij de tomaatjes doormidden en verwijder de pitjes
3. Snij de uien en hak deze fijn
4. Verhit de olie in een pan en fruit de ui met de tomaatjes aan
5. Voeg de kappertjes en de olijven toe
6. Hak de basilicum fijn en doe ook dit erbij in de pan
7. Laat de geheel ongeveer 5 minuten op laag vuur bakken
8. Giet de spaghetti af
9. Doe de saus bij de spaghetti in de pan en roer door elkaar
10. Snijd de mozzarella in kleine stukjes en meng dit door de spaghetti
11. Bestrooi met oregano

