

Stracciatella



Voorgerecht

Soep

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: Hele jaar door



Ingrediënten

- 2 eieren
- 1 liter kippenbouillon (zelf gemaakt!)
- 4 eetlepel geraspte parmezaanse kaas
- 1 bosje kervel (grof gehakt)
- peper

Bereidingswijze

1. Klop in een kom de eieren, kaas en kervel door elkaar. Verhit de bouillon tot hij kookt. Voeg onder voortdurend roeren het ei - kaasmengsel toe, zodat er reepjes of flarden ei-

kaas ontstaan (waaraan de soep zijn naam te danken heeft). Nu de soep niet meer laten koken en breng op smaak met peper.

Tenslotte

Soep op Romeinse wijze met flarden kaas en ei. Deze Italiaanse soep dankt zijn naam aan het slordige uiterlijk van de vlokjes ei. 'Stracciatella' is het verkleinwoord van straccio dat in Italië gebruikt wordt voor in flarden gescheurde stof of vodden' (en voor deze soep natuurlijk). Bovenstaand recept is de echte **Stracciatella alla Romana**, dus zoals ze die in Rome maken. **Stracciatella alla Fiorentina** betekent: Zoals men het in Firenze doet'. De uitdrukking wordt in Italië gebruikt voor gerechten met spinazie. De Franse uitdrukking 'à la Florentine' heeft dezelfde betekenis als alla Fiorentina. Firenze is namelijk de Italiaanse stad en streek die buiten Italië Florence genoemd wordt. Om dit recept te maken laat je de kervel weg en doet precies hetzelfde als hierboven beschreven, maar voeg aan het einde 100 gram fijngesneden spinazie toe. Deze soep ziet er uit als bovenstaande foto. De soep wordt in Italië vaak met Pasen gegeten. Een van de belangrijkste ingrediënten is de **Kippenbouillon** en die moet je echt zelf maken! De beste maak je zo: Doe 1,75 kg kippenvleugels in een grote pan en bedek ze met koud water. Breng het geheel aan de kook en schuim het oppervlak af. Wacht tot het water weer kookt, haal de pan van het vuur en giet de kippenvleugels af. Spoel ze af onder de koude kraan om het resterende schuim te verwijderen. Doe de kippenvleugels in een snelkookpan, voeg 2 liter koud water toe en breng het geheel aan de kook. Schuim zo nodig het oppervlak af. Doe het deksel op de pan en breng hem op hoog vuur onder druk. Draai het vuur laag en laat het mengsel 1 uur koken. Haal de pan van het vuur en laat hem volledig afkoelen voor je het deksel eraf haalt. Voeg 150 gr gepelde en fijn gesneden ui (ca. 2 middelgrote uien), 150 gr geschilde en in plakjes gesneden wortel (ca. 2 grote wortels), 100 gr in dunne plakjes gesneden champignons, 60 gr in dunne plakjes gesneden selderij (ca. 2 stengels), 50 gr schoongemaakte en in dunne ringen gesneden prei, alleen het wit en groen (ca. 1 prei), 2 teentjes knoflook, gepeld en met de hand of een mes platgeslagen toe en doe het deksel weer op de pan. Breng hem op hoog vuur onder druk en laat het mengsel op laag vuur 30 minuten koken. Haal de pan weer van het vuur en laat hem volledig afkoelen voor je het deksel eraf haalt. Voeg 10 gr bladpeterselie (stengels en blaadjes), 6 takjes tijm, 1 laurierblad en 5 gr peperkorrels toe en laat deze 30 minuten intrekken op laag vuur met deksel op de pan. Giet de bouillon door een met twee lagen nat kaasdoek bedekte zeef. Zet hem een nacht in de koelkast. Schraap het vet van de bouillon voor je hem gebruikt voor de stracciatella of invriest voor een latere soep of saus. Dit is een van de meest veelzijdige bouillons. Je kunt hem ook gebruiken als basis voor risotto of soep of voor subtiele gerechten als kastanjevelouté, waarbij sterkere bouillon zou overheersen. Je kunt er ook een vleessaus van maken voor bij gebraden kip. Het blancheren van de kip lijkt misschien een overbodige stap, maar het is een goede manier om onzuiverheden te verwijderen zodat de bouillon mooi helder wordt. En ja je las het goed, ik gebruik een bekend, maar verwaarloosd keukengerei: de snelkookpan. Dit lijkt misschien erg jaren zeventig, maar snelkookpannen zijn inmiddels goed ontwikkeld. Wat mij betreft het geheime wapen voor het maken van een goede bouillon.