



Geroosterde Prei met Siciliaanse Paprika-Amandelcrème, Mollica Atturrata en Prei-olie

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Italië (Sicilië)

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 60 minuten

Ingrediënten geroosterde groenten:

- 4 rode paprika's
- 2 preien
- 20 ml zonnebloemolie

Ingrediënten Siciliaanse peper-amandelcrème

- 4 el tomatenpuree
- 80 gram geroosterde amandelen
- 4 teentjes knoflook
- 40 ml rodewijnazijn
- 40 ml goede extra vergine olijfolie
- 120 ml groentebouillon
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten geroosterde prei:

- 2 preien
- 10 gram gerookte boter
- zeezout

Ingrediënten prei-olie:

- 3 preien, alleen het groene gedeelte
- 100 ml zonnebloemolie
- snufje zeezout

Ingrediënten Siciliaans krokantje – mollica atturrata:

- 50 gram grof vers broodkruim
- 25 gram amandelen, grof gehakt
- 1 tl venkelzaad
- 1 el extra vergine olijfolie
- zeezout
- zwarte peper
- eventueel een beetje fijn geraspte citroenschil

Bereiding:

1. De paprika's op de BBQ

- Steek de BBQ aan en maak een directe zone van ongeveer 220–250 °C.
- Leg de hele paprika's rechtstreeks boven het vuur. Rooster ze rondom totdat de schil op verschillende plaatsen diep zwartgeblakerd is en begint te barsten. Draai ze regelmatig, zodat ook de andere kanten goed kleuren.
- De bedoeling is niet dat de paprika alleen maar zwart wordt: onder die geblakerde schil moet het vruchtvlees boterzacht en zoet worden.
- Leg de paprika's zodra ze gaar zijn in een kom en dek deze af met een deksel of folie. Laat ze ongeveer 10 minuten rusten. Door de stoom laat de schil gemakkelijker los.
- Verwijder vervolgens de zwarte schil en zaadlijsten. Ik zou hiervoor handschoentjes gebruiken. Spoel de paprika's liever niet af, want daarmee spoel je juist een deel van die heerlijke rokerige smaak weg.
- Snijd het vruchtvlees grof.

2. Siciliaanse peper-amandelcrème

- Verhit een scheut extra vergine olijfolie in een pan en bak de knoflook kort aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze enkele minuten mee totdat de puree donkerder wordt en licht begint te karamelliseren.
- Voeg de geroosterde paprika, amandelen, rodewijnazijn en groentebouillon toe.
- Laat het geheel ongeveer 5 minuten zacht koken.
- Pureer vervolgens tot een gladde, volle crème. Voeg tijdens het pureren geleidelijk de olijfolie toe.
- Breng op smaak met zeezout en zwarte peper.
- De crème mag behoorlijk krachtig smaken. De geroosterde prei is namelijk zacht en zoet en kan die intensiteit uitstekend hebben.

3. De preien op de BBQ

- Maak de preien schoon en verwijder de wortelaanzet en het meest donkergroene gedeelte.
- Snijd de preien in stukken van ongeveer 10 cm. Houd de stukken verder heel; halveren doen we pas ná het roosteren.
- Spoel de stukken zorgvuldig schoon en dep ze goed droog.
- Bestrijk ze rondom licht met zonnebloemolie en bestrooi ze met een klein beetje zeezout.
- Verwarm de BBQ tot ongeveer 220–250 °C en rooster de preistukken rechtstreeks boven de hete kolen.
- Draai de stukken regelmatig, zodat ze rondom diep zwart en mooi geblakerd worden.
- Verplaats de preistukken vervolgens naar de indirecte zone. Sluit het deksel en laat ze nog ongeveer 10–15 minuten doorgaren, tot het binnenste volledig zacht is.
- Haal de prei van de BBQ en laat de stukken kort rusten.
- Trek voorzichtig de zwartgeblakerde buitenste lagen eraf. Verwijder eventueel nog een extra laag wanneer die te donker of taai is.
- Snijd ieder stuk vervolgens in de lengte doormidden.
- Bestrijk de warme snijvlakken met de gerookte boter en breng op smaak met zeezout en eventueel een beetje zwarte peper.

4. Prei-olie

- Snijd het groene gedeelte van de preien zeer fijn.
- Verwarm de zonnebloemolie samen met de fijngesneden prei en een snuf zeezout tot ongeveer 70–80 °C.
- Laat de olie ongeveer 15–20 minuten zacht trekken. Zorg ervoor dat de prei niet bruin wordt.
- Pureer de olie eventueel kort met een staafmixer en zeef hem daarna door een fijne zeef.
- Bewaar de olie lauwwarm of op kamertemperatuur.

5. Mollica atturrata

- Verhit de olijfolie in een koekenpan.
- Voeg het grove broodkruim, de gehakte amandelen en het venkelzaad toe.
- Bak het mengsel op middelhoog vuur al omscheppend goudbruin en krokant.
- Breng op smaak met zeezout en zwarte peper.
- Voor een frisse tegenhanger kun je vlak voor het serveren een heel klein beetje fijn geraspte citroenschil toevoegen.
- Laat het krokantje volledig afkoelen. Hierdoor wordt het nog knapperiger.

Opmaak

- Schep een mooie lepel Siciliaanse peper-amandelcrème op het bord en strijk deze met de achterkant van de lepel iets uit.
- Leg daarop een halve geroosterde prei, met de donkere, gekaramelliseerde snijkant naar boven.
- Druppel enkele mooie druppels prei-olie rondom de prei.
- Strooi vlak voor het serveren de mollica atturrata over de geroosterde prei. Niet te zuinig: het krokantje zorgt voor het contrast met de zijdezachte prei en crème.
- Werk eventueel af met een paar kleine blaadjes verse venkel of wat microgreens.
- Het eindresultaat
- Een voorgerecht waarin de BBQ een belangrijke rol speelt: zoete, rokerige paprika, boterzachte prei met een licht geblakerde buitenkant, een volle Siciliaanse amandelcrème en een knapperige topping met venkelzaad.
- Het is Italiaans, mediterraan en tegelijkertijd behoorlijk stoer.

Buon appetito!