

Pappa al pomodoro met limoen en mosterdzaad



Ingredienten

- 120 ml olijfolie
- 1 tot 2 groene chilipepers, in dunne ringetjes gesneden (15 g)
- 1 tot 2 rode chilipepers, in dunne ringetjes gesneden (15 g)
- 20 verse kerrieblaadjes (het kan ook zonder, als u ze niet kunt vinden)
- 1.5 tl zwart mosterdzaad
- 1 blik van 400 g gepelde romatomen
- 5 tenen knoflook fijngehakt (niet geperst)
- 6 tot 8 rijpe tomaten, grof gehakt (600 g)
- 2 laurierblaadjes
- 10 g basilicumblaadjes, in grove reepjes gescheurd
- 1 tl fijne kristalsuiker
- 100 g zuurdesembrood zonder korst, goed geroosterd en in stukken van grofweg 4 cm gescheurd
- 1 limoen: haal er met een fijne rasp een vierde theel. schil af en pers er 1 eetl. sap uit
- peper en zout

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Pappa al pomodoro is een Toscaans boerengerecht, dat altijd wordt gemaakt met overrijpe tomaten die te zacht zijn voor een salade, en oudbakken brood dat te oud is voor een sandwich. Kortom: een heerlijke les in restverwerking. Dit gerecht speelde een belangrijke rol in Ixta's kinderjaren in Italië, vooral in Podere il Poggiolo, het restaurant in de buurt van het huis van haar jeugd, waar de eigenaresse Serena een verrukkelijke pappa al pomodoro maakte.

Deze versie kreeg een flinke Ottolenghi-twist door de toevoeging van olie geïnfuseerd met mosterdzaad, chilipeper en kerrieblad. Het is een onwaarschijnlijke combinatie die het echter heel goed doet, maar u kunt de verse kerrieblaadjes ook weglaten als ze niet voorhanden zijn; de pappa heeft dan nog steeds heel veel smaak.

Maak de pappa eventueel een paar uur van tevoren - de smaak wordt alleen maar lekkerder - maar voeg de garnering van krokante smaakgevers, basilicum en limoenrasp pas vlak voor het opdienen toe.

Dit is een heerlijk voorgerecht voor een driegangenmaaltijd in Italiaanse stijl.

1. Verhit de olie in een grote sauteerpan op halfhoog tot hoog vuur. Voeg als hij heet is de chilipepers toe en bak ze rustig 3 minuten. Doe de kerrieblaadjes (als u ze gebruikt) in de pan en bak ze 45 seconden, bak het mosterdzaad de laatste 15 seconden mee en schud de pan iets om. Giet de olie door een zeef in een vuurvaste schaal. Schep de chilipepers, kerrieblaadjes en het mosterdzaad op een met keukenpapier bekleed bord en bestrooi alles royaal met zout. Laat de olie 5 minuten afkoelen.

2. Plet de tomaten uit blik in een middelgrote schaal met een vork in grove stukken en voeg wat vloeistof uit het blik toe.

3. Schep 3 eetlepels van de achtergebleven olie weer in de sauteerpan en zet hem met de knoflook en $\frac{1}{4}$ theelepel zout op halfhoog vuur. Bak alles af en toe roerend 4 minuten tot het gaar is en geurt (laat de knoflook niet bruin worden, dus zet het vuur bijtijds laag). Voeg de gekneusde tomaten uit blik, 400 gram verse tomaten, laurierblaadjes, twee derde van het basilicum, de suiker, $\frac{1}{2}$ theelepel zout en royaal versgemalen peper toe, zet het vuur halfhoog tot hoog en laat de saus 8 minuten sudderen. Neem de pan van het vuur, roer het brood en de overgebleven tomaten door de pappa en laat ze de saus 5 minuten opzuigen. Verwijder de laurier.

4. Schep de pappa in een ondiepe schaal met een opstaande rand en besprenkel met het limoensap en 3 eetlepels overgebleven aromatische olie (bewaar de rest voor een ander gerecht). Laat het minstens 25 minuten tot enkele uren staan, zodat de smaken zich kunnen mengen. Maak de pappa af met de limoenrasp, de gebakken geurige smaakgevers en het overgebleven basilicum en serveer op kamertemperatuur.