

Carciofi ripieni

Gevulde artisjokbodems



Ingrediënten voor 4 personen, ruim gedoseerd:

- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gram gehakt
- 50 gram geraspte pecorino of parmigiano kaas
- wat fijngehakte peterselie
- sap van 1 citroen
- 1 eetlepel paneermeel
- 1 ei
- zout
- peper uit de molen

Bereidingswijze:

Als je verse artisjokken wilt gebruiken voor dit recept is dit natuurlijk erg lekker maar het duurt erg lang als je eerst de verse artisjokken moet koken en dan alle blaadjes moet verwijderen. Om deze reden kun je ook artisjokbodems uit blik of uit de diepvries gebruiken. Artisjokbodems uit de diepvries zijn nog beter dan die uit blik maar deze zijn niet overal verkrijgbaar.

Schik de artisjokbodems in een ingevette, ondiepe, ovenvaste schaal. Meng het gehakt met de kaas, de peterselie, wat zout en peper, het citroensap, het paneermeel en het ei. Vul elke artisjokbodem met een deel van het gehaktmengsel en bestrijk de bovenkant met olijfolie. Giet een bodem water in de schaal om de artisjokbodems vochtig te houden en bak het gerecht circa 25 minuten in een voorverwarmde oven (180 graden C) tot de vulling goudbruin is.

Passende wijn bij dit gerecht: Primitivo Salento 'Tempo al Vino' Schola Sarmanti, Heerlijke volle, rijke, zondoorstooftde wijn uit het zuiden van Italië, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort.