ANTIPASTI

Dompel jezelf onder in de Italiaanse traditie van antipasti!

Antipasti betekent “vóór de pasta:” gerechtjes die je eet vóór het moment dat traditioneel de pasta wordt geserveerd. Je kunt antipasti het beste vergelijken met de Spaanse tapas, maar ze vervullen inmiddels een veel grotere rol dan alleen dat van een “hapje” voor het eten van de pasta. Je gebruikt ze namelijk ook als ingrediënt voor tal van voor- en hoofdgerechten en als basis van een zelf gemaakte tapenade of warme saus.

GreenAge heeft voor jou antipasti van kappertjes & knoflookteentjes tot zongedroogde tomaatjes en artisjokharten.

KNOFLOOKTEENTJES

Adembenemend makkelijk en lekker!

Grote bollen knoflook worden direct na de oogst gepeld en schoon gemaakt en met een melange van olie en kruiden in potjes bewaard en gerijpt. Gemarineerde knoflookteentjes zijn het dus eigenlijk en deze zijn bedoeld om zo te eten (voor de echte knoflooklieffebber dus!). Het scherpe van de smaak is eraf, door het marineren zijn ze milder van smaak geworden. Is een hele teen knoflook in je mond stoppen een brug te ver? Geniet dan van het gemak wat ze je geven: je hoeft ze niet te pellen en schoon te maken en kunt ze meteen verwerken in alle gerechten waar je knoflook in wilt gebruiken.

ARTISJOKHARTEN

Het delicate hart van een harde distel!

Artisjokken zijn de bloemknoppen (hele grote) van de artisjokplant – een distelsoort. De onderkanten van de dicht op elkaar groeiende bloemblaadjes kun je eten, net als de bloembodem: het artisjokhart. Op het hart ligt wat men “hooi” noemt (niet lekker) en wanneer de bloemknop (de artisjok) doorgroeit, is het dit hooi wat een prachtige dieppaarse bloem vormt.

Artisjokken zijn er in verschillende (lokale en regionale) varianten en iedere variant heeft unieke eigenschappen, een eigen smaak die het beste tot zijn recht komt bij een specifieke bereiding. De oogst van artisjokken is een 7 maanden durend proces en iedere plant brengt zo’n 5 tot 7 artisjokken per seizoen voort. Alle artisjokken oogsten de boeren met de hand: met een scherp mes snijden zij de artisjokken zo’n 20 centimeter onder het kopje af.

Voor de artisjokharten (in olie en kruiden) die bedoeld zijn als antipasti (de Italiaanse tapas) of door een salade, gebruikt men artisjokvarianten die eind april / begin mei volgroeid zijn. Kleine kopjes, met malse, zachte harten en dito smaak. Omdat ze binnen 8 uur na de oogst al in de potjes gaan, verrijkt met kruidige olie, maakt dat deze juwelen prachtig blank van kleur zijn en optimaal van smaak.

KAPPERTJES

Knapperige knappe bloemknopjes!

Kappertjes zijn de bloemknopjes van de Capparis Spinosa. Laat je ze doorgroeien en uitbloeien, dan vormen zich zaaddoosjes en deze kennen we als kapperappeltjes. Kapperplanten zijn heel moeilijke (hang- en kruip) planten. Struiken eigenlijk. Ze houden niet van rijke grond. Ze houden eigenlijk helemaal niet van grond, of deze nou rijk is of niet. De planten hebben nauwelijks wortels en met de wortels die ze wel hebben, hechten ze zich stevig vast aan stenen oppervlakken. Liefst oude oppervlakken: oude huizen en gebouwen en terrassen, die mineralig en kalkrijk zijn. En droog, want kapperplanten houden ook niet van water. Kappertjes telen is dus niet bepaald een klus voor de beginnende boer. Vooral met rust laten is het beste advies. Aan de lange plantentakken verschijnen in mei de eerste knopjes en die blijven er komen tot in het eind van de zomer. Eenmaal geplukt (met de hand!), is het essentieel dat de kappertjes heel snel verwerkt worden en eerst 30 tot 45 dagen rijpen, want zo van de plant kun je ze beter niet eten, ze zijn dan te hard.

Het rijpen gebeurt in een mengsel van azijn & water of in zout.
Het smaakverschil spreekt voor zich en daarmee dus ook de toepassingsmogelijkheden (hoewel Hij en Zij van GreenAge ze beiden evenveel en gerust voor dezelfde gerechten gebruiken – de subtiele smaakvariatie die je dan krijgt, vinden zij juist zo leuk!). GreenAge heeft ze dan ook allebei voor jou.

KAPPERTJES IN ZOUT

Stevig & zilt!

Kappertjes in zout bewaard, zijn wat minder bekend en worden minder gebruikt. Onterecht vinden Hij en Zij van GreenAge, want juist gezouten kappertjes zijn lekker stevig en knapperig en geven daardoor een lekkere “bite” aan uiteenlopende gerechten. Het zout spoel je er af en wat overblijft, zijn frisse kappertjes, niet zuur en niet zacht en geschikt om te gebruiken door en over salades, pasta’s, gemengd met fijngehakte goed rijpe tomaatjes en uitjes voor bij vis of vlees en in traditionele caponata.

KAPPERTJES IN AZIJN

Zacht & friszuur!

De meeste kappertjes rijpen in een mengsel van azijn en water. Dit maakt de kappertjes friszuur van smaak en relatief zacht. Je gebruikt ze in allerlei hartige gerechten die een “zuurtje” kunnen gebruiken en serveert ze zo uit het potje bij antipasti. Tip: strooi ze over beetgaar gekookte pasta met geweekte rozijnen, makreel en geroosterde pijnboompitjes en maak af met extra vergine olijfolie!

ZONTOMAATJES

Zilt & zonnig!

Ronde tomaatjes van een typisch Zuid-Italiaanse tomatenvariant, worden op hun rijpst geplukt, gewassen met fris helder water en gehalveerd. In de zon drogen ze op lange tafels op het veld waar ze eerst nog aan de plant hingen. Zondrogen maakt dat de tomaatjes diep rood van kleur en intens van smaak zijn. Zontomaatjes noemen wij ze. Je kunt ze zo uit het potje halen en eten bij antipasti of op een boterham met kaas of gedroogde vleeswaren of gevogelte. Maar ook (al dan niet in reepjes gesneden of even gepureerd) bij vis en in warme gerechten spelen ze een schitterende rol vol smaak.

ZONTOMAATJES - HALF GEDROOGD

Fris zoet, licht zuur en zout tegelijk!

Voor de half gedroogde variant van onze zontomaatjes, worden tomaatjes van een ovaalvormig ras gebruikt, die wat fruitiger zijn dan de ronde tomaatjes. Direct na de oogst worden deze tomaatjes in vieren gesneden en “half” gedroogd. Daardoor zijn ze wat sappiger, frisser en minder zout dan de zontomaatjes. Bij uitstek geschikt dus om zo te eten of door een salade te mengen, of bij een brood- of warme maaltijd te gebruiken. Tip: Zij van GreenAge pureert deze tomaatjes met wat verse basilicum, hennepzaadjes en Parmezaanse kaas tot een verrassende, superjammie tapenade!

GEGRILDE GROENTEN

Altijd een lekker vegetarisch (veganistisch zelfs) hapje bij de hand!

Gegrilde groenten zijn typische antipasti: je eet ze zo, naast een stukje oude (geiten) kaas of rauwe ham of pittige gedroogde worst. Of je legt ze op een boterham – al dan niet gecombineerd met ander beleg (maar eigenlijk is brood met gegrilde groenten alleen, al rijk belegd genoeg!) Gegrilde groenten gebruik je ook door salades en warme gerechten: in reepjes gesneden door beetgaar gekookte pasta met een scheutje extra vergine olijfolie en Parmezaanse kaas bijvoorbeeld.

GreenAge heeft voor jou verschillende soorten gegrilde groenten – voor verschillende smaken, verschillende structuren, kleuren en geuren en omdat iedereen nou eenmaal een persoonlijke smaak heeft.

ARTISJOKHARTEN – GEGRILD

De trots van GreenAge – één Delicatesse met de hoofdletter D!

Ons paradepaardje. De delicatesse waar Hij en Zij van GreenAge als een blok voor vielen. Gegrilde groenten horen thuis op iedere antipasti tafel en passen bij iedere hartige boterham en salade. Gegrilde artisjokken zijn voor fijnproevers, zelfs voor etensgenieters die niet zo snel artisjokken zullen kiezen.

AUBERGINES – GEGRILD

De absolute klassieker onder de gegrilde groenten!

Aubergines zijn niet bepaald bedoeld om rauw te eten: deze paarse groenten hebben een taaie, dikke schil en een bitter vruchtvlees wat echter wonderlijk zacht en romig wordt, wanneer je ze in plakken gesneden grilt. Combineer met een pluk rucola, een lepeltje zontomaatjes tapenade en een plak oude kaas op een meergranenboterham en je broodlunch wordt een jammie en zó klaar sterrenlunch!

CIPOLLE – GEGRILD

Hele chique hele uitjes!

Er zijn heel wat uienrassen. Een Zuid-Italiaanse kleine maar verfijnde variant is enigszins plat en smaakt lekker zoet wanneer je deze gaart. De broers uit Cerignola leerden dat grillen een extra lekker effect heeft op de smaak van de uitjes. Daarmee wordt dit gegrilde uitje ineens een chique hapje, een luxe ingrediënt voor voorgerechtjes, salades en bij gegrilde vlees- en visgerechten. Tip: zet een kommetje cipolle bij een kaasplankje met pittige (harde) kazen!

CHAMPIGNONS – GEGRILD

Klein en fijn!

Champignons met hoed en steel gegrild en daarna in olie en een kruidenmelange bewaard: om zo uit het potje op een schaaltje te scheppen voor bij de borrel, als onderdeel van een voorgerecht of als amuse – maar ook om door salades en pasta's te mengen.

COURGETTES – GEGRILD

Zuperjammie zucchini!

Courgette heet "zucchini" in het Italiaans. Het woord alleen al klinkt zacht en smeuïg en dat is precies wat onze gegrilde plakjes courgette zijn: fris & zacht, maar met een bite. Als antipasti en door salades, voor bij brood, vlees en vis.

PAPRIKA'S – GEGRILD

Rood en geel, samen in één potje!

Gegrilde paprika's, wie kent ze niet? Bewust mèt velletje want daarin zit juist zoveel smaak en het geeft de gegrilde paprika een mooie bite, maar is zacht tegelijk. We hebben voor jou gegrilde rode en gele paprika's gemengd in potjes laten verpakken – beiden met hun eigen smaak en door de mooie contrasterende kleuren, zijn ze een feestje om naar te kijken in ieder gerecht en op ieder bord.

ITALIAANSE DELICATESSEN UIT CERIGNOLA – PUGLIA

Een waar gebeurd sprookje uit de hak van de laars!

Er waren eens drie broers….. Wat klinkt als een sprookje, is niets minder dan waar. Carlo, Giovanni en Michele, in het Apulische Cerignola zijn de huidige eigenaren van een agrarisch familiebedrijf met een lange historie. Een familiebedrijf wat 25 jaar geleden overstapte op 100% biologisch telen en bewerken van 250 hectare familiegrond in "de hak van de laars".

De manier waarop zij hun landerijen bewerken en gewassen oogsten, laat zich het beste omschrijven met: traditie, ambacht & authenticiteit gecombineerd met de geavanceerde technieken van nu. Respect voor hun boeren, voor het land, de dieren en de gewassen die zij telen is leidend.

De overtuiging dat je de beste kwaliteit, volledige transparantie & traceerbaarheid kunt bieden wanneer de keten het kortst is (van de akker naar je bord), delen de broers met GreenAge.

Alle producten die de broers voor GreenAge maken, zijn alles behalve anoniem en maken maar 1 lange reis: van Cerignola (de agrarische "hoofdstad" van Puglia) naar Nederland, naar jou. Alles gebeurt op de eigen landerijen van de broers: telen, oogsten, schoon maken, het binnen 8 uur (!!) na de oogst verwerken en in potjes bewaren, labellen en verpakken in doosjes. En dit alles in eigen beheer.

De liefde van Italianen voor jammie in het algemeen en van Carlo, Giovanni en Michele in het bijzonder, proef je terug in ieder product wat zij voor jou maken. Trots zijn wij, dat Hij & Zij van GreenAge met de broers mogen samenwerken, dat het vertrouwen er is dat hun waardevolle familiejuwelen via ons de weg vinden naar de echte etensgenieter.

GREEN AGE
NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

Antipasti & gegrilde groenten van GreenAge

Traditionele voorgerechtjes en borrelhapjes, naar authentiek recept

"Anti" klinkt alsof je tegen iets bent. In het Italiaans (ontstaan uit het Latijn) betekent het "voor." Antipasti is de verzamelnaam van kleine hapjes, kleine gerechtjes die in Italië traditioneel vóór de pasta gegeten worden. Ze kunnen bestaan uit enkelvoudige eenvoudige lekkernijen zoals een plakje Parmaham of een half gedroogd tomaatje en soms worden simpele ingredienten gecombineerd zoals in "insalata Caprese" met daarin buffelmozzarella, tomaat en basilicum. Diverse gegrilde groenten zoals aubergines, champignons en courgettes kom je in Italië vaak tegen als onderdeel van de antipasti. Maar ook als ingrediënt voor andere gerechten en als broodbeleg. Groenten grillen gebeurt in bijna iedere Italiaanse keuken. En omdat het fijn is om altijd wat van deze groenten klaar te hebben, bewaart men deze groenten in een mengsel van zonnebloem- en olijfolie en wat groene kruiden. Dus doet GreenAge dat ook.

Natuurlijk:
niets anders dan het pure product, zoals de natuur het bedoeld heeft

Fair:
eerlijk gekocht voor een eerlijke prijs

& Jammie:
biologisch is niet alleen gezonder, het is ook zo ontzettend veel lekkerder!

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...

Voor meer informatie, recepten en tips: www.greenage.nl