

Gran Bollito Misto

Over het recept

De traditie van gekookt vlees is kenmerkend voor Noord-Italië, vooral in het Po-dal, waar runderen en varkens worden gefokt en de combinatie van vleessoorten een vorm van kunst is geworden. Maar in Piemonte is het eerder een maaltijd voor grote eters dan voor gourmets. Een bollito misto staat op marktdagen in de provincie op de kaart, en heeft vooral op zaterdag en zondag een ereplaats in de restaurants. Het gerecht wordt dan vanaf een mooi zilveren karretje (il carrello dei bolliti) opgediend. Een bollito misto met alle toeters en bellen (gran bollito misto) omvat traditioneel zeven componenten en minstens drie sauzen, maar die versie krijg je alleen in grote restaurants of bij openbare feesten. Een typische Piemontese gran bollito misto bestaat uit kip, rundvlees, tonf, kalfspoot en (minder vaak) kalfskop, een stuk varkensvlees en cotechina (een grove kookworst). Bollito misto is tegenwoordig vooral een restaurantgerecht omdat de gezinnen te klein zijn voor de grote hoeveelheden vlees die het gerecht vereist. Je kunt een bollito misto met één, twee, drie vier of nog meer soorten vlees zo simpel of ingewikkeld maken als je wilt.

Ingrediënten

Voor 8 personen

- 2 wortelen, in stukken
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 2 uien, in stukjes
- 1 kg runder staartstuk of bovenbil
- zout en versgemalen peper
- 1 grote kip, schoongemaakt
- 3 cotechinoworstjes, voorgekookt

Voor erbij

- Lekker met gekookte aardappelen, wortelen en uien en verschillende sauzen.

Salsa rossa | rode saus

- 1 ui, fijngesneden
- 1 stengel bleekselderij, in blokjes 2-3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes
- 2 el olijfolie
- 2 ansjovisfilets, fijngehakt
- 1 kg tomaten, ontveld, in stukken
- 2 takjes rozemarijn
- zout
- 1-2 el rode wijnazijn

- 1-2 el suiker
- een flinke snuf chilipoeder
- 3 el gesnipperd basilicum
- 3 el fijngesneden bladpeterselie

Groene kruidensaus

- 1 flinke bos bladpeterselie (ca. 175 g), blaadjes fijngesneden
- 2 takjes munt
- 3 ansjovisfilets, fijngehakt
- 1 el kappertjes
- 40 g kleine augurkjes, fijngehakt
- 4 el broodkruim
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2-3 el azijn
- 1 el suiker
- zout en versgemalen zwarte peper
- 1 1/2 dl extra vergine olijfolie

Werkwijze

- Doe de groenten in een hele grote braadpan met zoveel water dat al het vlees straks onderstaat. Breng aan de kook en doe het rundvlees erin. Breng opnieuw aan de kook, draai het vuur lager en laat alles 1 1/2 uur op laag vuur pruttelen, doe er zout en peper bij.
- Leg de kip in de pan en laat alles nog 2 uur langer pruttelen. Proef en doe er eventueel nog wat zout en peper bij. Leg tegen het einde van de bereiding de drie cotechinoworstjes in de folie in een aparte pan met water. Breng het tegen de kook aan en pocheer ze 30 minuten.
- Prik als er tijdens het pocheren kookvocht in de folie is gelopen, een gaatje in de folie en giet het uitgelopen vocht in een maatbeker. Verwijder het zachte vel van de worstjes en snijd de worstjes in 8 dikke plakken.
- Doe als het vlees en kip gaar zijn de plakken worst en het kookvocht in de pan met vlees en laat ze weer warm worden. Zet het vlees nog steeds in de bouillon op tafel en snijd het in dikke plakken. Of snijd het in de keuken, en leg ze weer in de bouillon om zet te verwarmen vlak voor je alles opdient.
- Serveer het gerecht in diepe borden met royaal bouillon.

Voor erbij

Lekker met gekookte aardappelen, wortelen en uien en verschillende sauzen.

Salsa rossa | rode saus

- Smoor de ui, bleekselderij, wortel, knoflook en paprika regelmatig in olijfolie gaar. Voeg de ansjovis toe en laat hem smelten, roer de tomaten door de groenten met de rozemarijn en zout naar smaak en laat alles 30-40 minuten pruttelen tot alles flink is geslonken.
- Haal de rozemarijn takjes uit de pan (ze zullen de naalden kwijt zijn). Mix de saus met een staafmixer of in de keukenmachine tot een gladde puree en doe deze weer in de pan. Voeg de azijn, suiker, chilipoeder en eventueel nog wat zout toe.
- Laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen, en proef of de smaak rijk en vol is; roer de basilicum en de peterselie door de saus.

Groene kruidensaus

- Hak de eerste 7 ingrediënten fijn met een staafmixer of een keukenmachine. Voeg azijn, suiker, zout en peper naar smaak toe, gevolgd door de olijfolie - de saus moet licht vloeibaar zijn. Als je de saus voor bijvoorbeeld een crostini maakt, kun je beter iets minder olie gebruiken, zodat er een stevige paste ontstaat.