**Antipasti italiani**

mayonaise
ansjovis uit blik
tonijn uit blik
kalkoengebraad
kappertjes
rucola
taleggio
bresaola
foccacio
parmaham
gedroogde tomaatjes
artisjokbodems
parmezaan

stokbrood
tomaten
knoflook
grof zeezout
verse basilicum
knoflookpasta
olijfolie
rode balsamico
witte balsamico
een bol balsamico
om te raspen
buffelmozzarella

**Bruschetta**. Ontvel tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel een paar knoflookteentjes en leg ze een minuutje in kokend water. Knijp ze door de knoflookpers.

Meng de tomatenblokjes, geperst knoflook, wat grof zeezout en gesnipperde basilicumblaadjes. Rooster dungesneden stokbrood en bak de schijfjes in een hete pan met een bodempje olijfolie.

Wrijf de gebakken broodschijfjes in met knoflookpasta, langs één kant. Schep op die kant de tomatenmengeling.

**Insalata caprese**. Maak een vinaigrette van gelijke delen olijfolie en balsamico. Snijd de tomaten en de buffelmozzarella in schijven. Schik ze dakpansgewijs op het dienbord. Werk af met de vinaigrette en blaadjes verse basilicum.

**Tacchino tonato**. Maak een tonatosaus met mayonaise, gemixt met een paar ansjovisjes uit blik, een paar stukken tonijn uit blik en een paar eetlepels vocht van de tonijn. Plooi de sneetjes kalkoengebraad mooi op. Lepel er wat van de tonatosaus op. Werk af met een lepeltje uitgelekte kappertjes en blaadjes rucola.

**Taleggio in parmaham**. Snijd de kaas op staafjes. Bestuif met balsamicospray. Rol elk staafje in een sneetje parmaham.

**Bresaola met balsamicomayonaise**. Meng een paar scheppen mayonaise met een paar eetlepels rode balsamico. Plooi de sneetjes bresaola samen tot een roosje. Druppel er wat balsamicomayonaise op. Werk af met wat geraspte balsamico of bij gebrek daaraan, met parmezaanschilfers.

**Op de tweede schotel**, onderaan op de foto, liggen antipasti die weinig of geen voorbereiding vragen. je kan de samenstelling naar eigen inzicht bepalen. Hier werd gekozen voor foccacio, parmaham met parmezaanschilfers, olijven, half gedroogde tomaatjes op olie, ingemaakte artisjokbodems en een schaaltje rucola met olie en witte balsamico-azijn.