

Ciao Bella!

LA FIESTA ITALIANA

Tupperware®

Receptjes voor een Italiaanse avond compleet te maken.



Wil jij een Italiaanse avond met je familie en vrienden? Dan is deze receptenbundel de inspiratie bron voor een Italiaanse sfeer in huis te halen zoals je in Toscane op reis zou zijn. Pure smaken, eenvoudige gerechten en samen genieten aan tafel staan centraal. Met de praktische producten van Tupperware maak je alles moeiteloos klaar en breng je in een handomdraai een zuiderse, hartelijke sfeer in je keuken én aan tafel!

buon appetito!

- 2. Introduzione**
- 3. panino tostato (Italiaanse croques)**
- 4. pizzette (mini pizza's)**
- 5. risotto con funghi di bosco (risotto met boschampignons)**
- 6. crema al limoncello (limocello mousse)**
- 7. crema di liquore (crème liqueur op z'n Italiaans)**

Panino tostato (Italiaanse croques)



Buon appetito!
Tupperware®

1. Snij de mozzarella en tomaten op de Flexi snijplank in kleine plakjes met het tomatenmes.
2. Snij het toastbrood in de gewenste vorm met behulp van het broodmes of gebruik de koekjesvormen.
3. Smeer met de silicone spatel small pesto op 1 snede toastbrood.
4. Beleg ham, een sneetje mozzarella en tomaat op een andere snede toastbrood en leg beide op elkaar.
5. Bak deze af in de micropro grill op de lage stand gedurende 4 minuten op 1000 Watt.
6. Draai de croques om en bak ze terug gedurende 4 minuten op 1000 Watt in de lage stand.

Tupperiënten:

- ✓ Flexi snijplank
- ✓ Tomatenmes
- ✓ Broodmes
- ✓ Silicone spatel small
- ✓ MicroPro grill

Ingrediënten

- ✓ Mozzarella
- ✓ Italiaanse ham
- ✓ Groene pesto
- ✓ Toast brood



pizzette (mini pizza's)



1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het pizzadeeg uit met de deegroller op het multiflex ovenblad.
3. Steek met een uitsteekvorm of glas kleine rondjes uit het deeg.
4. Leg ze op het ovenblad en daarna op het bakrooster.
5. Schep een lepel tomatensaus op elk rondje.
6. Bestrooi met mozzarella en de andere toppings naar keuze.
7. Laat de randen vrij voor een mooi pizzakorstje te maken.
8. Bak de mini pizza's 10 – 15min in de oven tot ze goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.

Ingrediënten basis

- ✓ 1 rol pizzadeeg
- ✓ 150ml tomatensaus
- ✓ 150ml geraspte mozzarella

Toppings naar keuze:

- ✓ Salami of chorizo
- ✓ Paprika
- ✓ Champignons
- ✓ Olijven
- ✓ Maïs
- ✓ ananas

Tupperiënten:

- ✓ Deegroller
- ✓ Mengkom
- ✓ Schenkan
- ✓ Multiflex ovenblad
- ✓ Keuken & tomatenmes
- ✓ Uitsteekvorm of glas

Tips:

Geef je pizza's extra smaak, meng gedroogde basilicum of oregano onder de tomatensaus.
Een extra bite? Gebruik spekblokjes.

Buon appetito!

Tupperware®

Risotto con funghi di bosco (risotto met boschampignons)



1. Doe de olijfolie, ui en knoflook in de micro minuut. Zet gedurende 2min in microgolfoven op 800W zonder deksel.
2. Voeg de champignons toe, roer door en zet nog eens 3min op 800W zonder deksel in de microgolfoven.
3. Voeg de risottorijst toe en roer goed om zodat de rijst het vocht opneemt. Voeg de witte wijn toe en zet 2min op 800W in de microgolfoven.
4. Voeg 700ml warme bouillon toe en roer.
5. Plaats het deksel op de micro minuut (niet volledig luchtdicht afsluiten) Zet 10min op 800W in de microgolfoven.
6. Roer de risotto door en zet nogmaals 5min op 600W.
7. Herhaal stap 6 tot dat de rijst romig en beetbaar is.
8. Roer de parmezaanse kaas erdoor, breng op smaak met peper en zout en laat nog 2min rusten met deksel erop.

Ingrediënten:

- ✓ 200gr risottorijst
- ✓ 250gr boschampignons
- ✓ 700ml groentebouillon
- ✓ 1 kleine ui
- ✓ 1 teentje knoflook
- ✓ 50ml droge witte wijn
- ✓ 30gr parmezaanse kaas
- ✓ Peper, zout, peterselie

Tupperiënten:

- ✓ micro minuut
- ✓ grate-n-store
- ✓ supersonic chopper
- ✓ super dicer
- ✓ silicone spatel

Tips:

Vind je de risotto te stevig? Voeg er een beetje bouillon of water toe. Wil je het extra smeugig? Roer een klontje boter toe. Ook lekker met gebakken spekjes of rucola.

buon appetito!

Tupperware®



crema al limoncello (limocello mousse)



1. Klop de room en de suiker op met de DuoChef op stand 1
2. Rasp de citroen met de rasp van de Citroenpers
3. Pers de citroen met de citroenpers
4. Voeg het citroensap en de limoncello toe aan de opgeklopte room en meng voorzichtig met de silicone spatel
5. Doe het mengsel in de spuitzak met de silicone spatel
6. Spuit het mengsel in kleine aperitiefglasjes
7. Werk af met zeste van citroen
8. Laat +/- 45 min opstijven in de koelkast

Ingrediënten:

- ✓ 300ml volle slagroom
- ✓ 2,5el limoncello
- ✓ 2,5el bruine suiker
- ✓ ½ citroen
- ✓ Zeste van citroen

Tupperiënten:

- ✓ DuoChef
- ✓ Citroenpers met rasp
- ✓ Spuitzak
- ✓ Silicone spatel

Tips:

Leg een koekje op de bodem van het glas en besprenkel het met een paar druppels limoncello..
Werk af met een schijfje citroen

buon appetito!
Tupperware®

crema di liquore (crème liqueur op z'n Italiaans)

1. Vul een flexi ijsblokjesvorm met water en zet deze in de diepvriezer.
2. Meet de amaretto & de room af in de shaker
3. Voeg een eierdooier, poeder suiker, mokka kloppudding en oploskoffie erbij.
4. Shake alles goed door elkaar.
5. Doe alles in een schenkkannetje of in de melkschuimer en zet voldoende lang in de koelkast
6. Haal de flexi ijsblokjesvorm uit de diepvriezer en doe ijsblokjes in een glas.
7. Schenk de crème liqueur erover.

Ingrediënten:

- ✓ 200ml room
- ✓ 100ml amaretto
- ✓ 50gr poeder suiker
- ✓ 1 eierdooier
- ✓ 2 koffielepels mokka kloppudding
- ✓ 1 koffielepel oploskoffie poeder

Tupperiënten:

- ✓ Shaker
- ✓ Schenkkannetje of melkschuimer
- ✓ Flexi ijsblokjesvorm

Tips:

- ✓ Vries in de ijsblokjes een (chocolade) koffieboon.
- ✓ Maak een portie op voorhand en doe dit in de ijsblokjesvorm.

Buon appetito!
Tupperware®

Tupperware[®]



© 2026 – Ontwerp gemaakt door Wim Adriaenssens, in opdracht van www.tupperhoekje.com.

Onder voorbehoud van druk- en zetfouten.

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever worden verveelvoudigd of openbaar gemaakt.

Tupperware en het **Tupperware-logo** zijn geregistreerde merken en eigendom van **Tupperware Brands** © Frankrijk.

www.tupperhoekje.com
tupperhoekje@outlook.com