

Pasta a` la Sophia

(4 personen)

Alles wat je ziet, heb ik te danken aan spaghetti.' Dat zegt Sophia Loren steevast wanneer haar schoonheid wordt geroemd. Ze zegt haar slanke lijn aan pasta te danken te hebben en kan geen dag zonder. Sophia is haar hele leven al dol op koken en gaf in de jaren zestig een kookboek uit: *Con Amore*, waarin naast recepten fantastische foto's zijn verwerkt van Sophia, beeldig als altijd, met een enorme lap rood vlees. Heel *glamorous!*

- ** 4 eetlepels olijfolie
- ** 1 ons pancetta fijngesneden
- ** 3 kleine uien fijngesneden
- ** ½ verse rode peper fijngesneden, zonder zaadjes
- ** 1 blik tomaten (goede kwaliteit)
- ** 8 grote blaadjes basilicum
- ** vers zeezout
- ** vers geraspte Parmezaanse kaas
- ** 300 gram verse pasta

Verhit de olie in een pan en voeg de pancetta en de uien toe. Wanneer de uien goudbruin zijn, voeg dan de rode peper, tomaten, basilicum en het zout toe. Laat 15 minuten zacht koken. Kook ondertussen de pasta en serveer de pasta met de saus.

Katherine Hepburns brownies

(ongeveer 15 stuks)

Katherine Hepburn geloofde niet in dieten. Zij ging na het eten gewoon plat op haar buik op de grond liggen om haar darmen een handje te helpen bij de spijsvertering. Ze was gek op chocolade. Haar brownies waren beroemd in acteurskringen. Het verhaal gaat dat gossip' columnist Lizz Smith het recept gekregen heeft van de actrice om in haar column te publiceren. Dat is ongeveer vijfentwintig jaar geleden en nog steeds is het recept voor de brownies razend populair!

- ** 100 gram extra pure chocolade (70%), fijn gehakt
- ** 113 gram boter in stukjes
- ** 200 gram suiker
- ** 2 grote eieren
- ** ½ theelepel vanille-extract
- ** 35 gram bloem
- ** 1 theelepel zout
- ** 100 gram gehakte walnoten of pecannoten (optioneel)

Verwarm de oven op 165 °C. Beboter een vierkante taartvorm (20 cm) en bestrooi deze met bloem. Smelt de boter en de chocolade au bain-marie. Verwijder van het vuur en meng de suiker door de gesmolten boter en chocolade. Voeg de vanille en de eieren toe en mix het geheel met een mixer. Voeg daarna de bloem en het zout toe en mix nog even. Als laatste lepel je de noten door het mengsel. Doe het mengsel in de taartvorm en bak het 30- 35 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de brownie afkoelen en snijd de brownie in gelijke stukken.

Bouillon a` la Marlene Dietrich

Marlene Dietrich kon nogal obsessief zijn met eten maar in de krachten van een zelfgetrokken bouillon geloofde ze heilig. Zo heilig dat ze iedere dag een thermosfles met haar eigen brouwsel mee naar de set bracht. Volgens Dietrich werden haar minnaars er zelfs potenter van.

** 500 gram rund of kalfsvlees, liefst schenkel

** 2 wortelen

** 1 prei

** stuk knolselderij

** ui (ongeschild gewassen)

** bosje peterselie

Was het stuk vlees en leg het in een grote pan. Doe er 2 liter water bij en een eetlepel zout. Breng alles snel aan de kook en laat een uur koken. Schep steeds het schuim van de bouillon. Doe na een uur de groenten en de ui erbij. Laat nog een uur koken, het laatste ½ uur op heel laag vuur. Zeef de bouillon en dien op met kleine pasta of vermicelli of in reepjes gesneden omelet.