

JUNI
Recepten van
de maand



Pasta
della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

PINCHOS, TORTELLONI ZALM EN PIQUILLO PEPERS

INGREDIËNTEN

- 10 piquillo pepers
- 6 tortelloni met zalm Pasta della Mamma
- Een halve groene courgette
- 50 gr milde chorizo
- ¼ oud stokbrood
- Sushi azijn
- Jonge blaadjes zuring
- Olijfolie, zout, Espelette peper

BEREIDING

Snijd het stokbrood in plakjes van 1cm à 1,5cm.

Verhit een goede scheut olijfolie en bak het brood kort aan beide kanten.

Laat even uitlekken op keukenpapier en bewaar voor later.

Leg twee piquillo pepers opzij en bewaar ze voor het dresseren van het bord.

Mix de rest van de piquillo pepers samen met een scheutje olijfolie, een scheutje rijstazijn, wat zout en wat Espelette peper.

Haal het mengsel door een puntzeef en kruid eventueel bij.

Snijd de chorizo en de courgette in fijne brunoise.

Verhit een antikleefpan zonder vetstof en sauteer de in brunoise gesneden chorizo en courgette op een hoog vuur zodat de courgette nog knapperig blijft.

Leg op elke Pincho een eetlepel van de courgette-chorizo brunoise.

Kook de tortelloni in kokend gezouten water, giet af en leg ze op de brunoise.

Doe er enkele plakjes piquillo peper en enkele blaadjes zuring bij.

Voeg tot slot de pepercoulis toe.

Dien op.

LINGUINE MET CRÈME VAN ROMANESCO EN KOOLZAADOLIE

INGREDIËNTEN

- 200 gr verse Linguine Pasta della Mamma
- ½ romanesco bloemkool
- De stam van een broccoli
- 2 eetlepels crèmade van rucola
- Koolzaadolie

BEREIDING

Kook de romanesco à l'anglaise gedurende 10 minuten, giet af en spoel met koud water zodat ze stopt met koken.

Verwijder de harde kern van de romanesco en bewaar een tiental roosjes (topjes).

Mix de rest van de kool met 25 gr koolzaadolie, kruid met zout en bewaar warm.

Kook de linguine al dente in kokend gezouten water.

Giet af, kruid met peper en zout, voeg een beetje koolzaadolie toe en houd het geheel warm.

Warm de romanesco roosjes op met wat koolzaadolie, kruid met zout en Espelette peper en houd ze warm met de linguine.

Schil de stam van de rauwe broccoli tot enkel het witte deel overblijft. Snijd fijne reepjes met behulp van een mandoline. Bewaar ze in koud water zodat ze knapperig blijven.

Dresseer de romanescopuree in een bord en leg er een nestje linguine op.

Verdeel vervolgens de romanescoroosjes en de reepjes van de broccolistam over het bord.

Voeg ook een quenelle crèmade toe bovenop en dien op.

GEZOND EN LEKKER



SALADE VAN MACARONI EN GUACAMOLE MET CRÈMADE VAN RUCOLA



INGREDIËNTEN

- 150 gr verse macaroni Pasta della Mamma
- 1 avocado
- 100 gr crèmade van rucola
- ½ groene citroen
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels gekonfijte tomaten
- 3 eetlepels parmezaanschilfers
- 1 eetlepel geroosterde pijnboompitten
- 1 eetlepel versnipperde peterselie
- Enkele jonge blaadjes bladmosterd

BEREIDING

Kook de macaroni al dente, giet ze af en kruid ze met peper en zout.

Bewaar ze koel.

Maak vervolgens een guacamole klaar door het vruchtvlees van de avocado te mixen met de olijfolie en het sap van de halve groene citroen.

Voeg bij het mixen de crèmade van rucola toe en kruid met zout en Espelette peper.

Meng daarna de pasta met deze bereiding.

Voeg de pijnboompitten toe, de in blokjes gehakte gekonfijte tomaten en de parmezaanschilfers.

Dresseer de borden, schenk er een scheutje olijfolie over en doe er enkele blaadjes bladmosterd bij.

DE TOMAAT-MOZZARELLA IN EEN NIEUW JASJE DOOR PASTA DELLA MAMMA

INGREDIËNTEN

- 2 nestjes verse Tagliatelle Pasta della Mamma
- 20 cl Napolitaanse saus (tomatensaus) Pasta della Mamma
- 25 cl olijfolie
- 1 bussel basilicum
- 10 gr bloem
- 80 cl water
- 1 bol mozzarella
- 3 eetlepels mozzarella vocht
- 3 eetlepels room
- Espelette peper

BEREIDING

Mix de mozzarella samen met het vocht van de mozzarella en de room fijn.

Kruid met peper, zout en Espelette peper.

Passeer het mengsel door een puntzeef en zet over in een sifon. Zet de sifon au bain marie.

Mix de basilicum met 20 cl olijfolie in de blender om een basilicumolie te maken. Bewaar voor later.

Mix 20 gr basilicumolie, 10 gr bloem, 80 cl water en een snufje zout. Bewaar voor later.

Schep een pollepel van deze bereiding in een antikleefpan en laat enkele minuten bakken tot er twee krokante en gekartelde tuiles worden gevormd.

Leg ze op wat keukenpapier. Bewaar voor later.

Warm de Napolitaanse saus op, mix ze fijn en klop ze dan met de rest van de olijfolie op tot een coulis.

Kruid vervolgens met peper, zout en Espelette peper.

Kook de tagliatelle al dente.

Schik een nestje tagliatelle in het midden van een bord en spuit er de mozzarellabereiding op met de sifon.

Voeg de tomatencoulis toe, enkele druppeltjes basilicumolie en enkele blaadjes verse kruiden.

Dien op !



PIEMONTESE SALADE VAN TORCIGLIONI TRICOLORE



INGREDIËNTEN

- 200 gr verse torciglioni tricolore Pasta della Mamma
- 3 schijfjes beenham
- 3 grote zoetzure augurken en hun sap
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- 1 eiwit
- 60 gr druivenpitolie
- 1 citroen
- 1 rode ui
- 2 eetlepels lookpuree
- 1 eiwit
- 60 gr druivenpitolie
- 1 citroen
- 1 rode ui
- 2 eetlepels lookpuree

BEREIDING

Kook de torciglioni al dente. Giet af en laat afkoelen.
Snijd 2 schijfjes ham en 2 augurken in blokjes van ½ cm.
Meng ze met de pasta en voeg de bieslook toe.
Mix het eiwit met de citroensap en de druivenpitolie en kruid.
Verdeel het mengsel in 2 kommen.
Doe eerst het sap van de augurken in één van de twee kommen en kruid de pastasalade met deze vinaigrette.
Voeg daarna de lookpuree toe in de andere kom.
Snijd dunne plakjes augurk en ham en rol ze op.
Snijd de rode ui in fijne schijfjes.
Dresseer de pastasalade in een kom.
Doe er de schijfjes rode ui bij, alsook de hamrolletjes en de rolletjes augurk.
Voeg tot slot enkele stipjes lookmayonaise toe en dien op.

GIRASOLI, GEROOKTE ZALM EN AUBERGINEKAVIAAR

INGREDIËNTEN

- 6 girasoli met zalm Pasta della Mamma
- ½ aubergine
- 3 eetlepels Isigny room
- 2 plakjes gerookte zalm
- 100 gr ricotta
- 1 eigeel
- Sap en zeste van een halve citroen
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- Pickle van 10 rode ui schubben
- 2 groene asperges
- Blaadjes van de Oost-Indische kers en erwtscheuten
- Olijfolie
- Espelette peper
- 1 vers teentje look

BEREIDING

Maak een auberginekaviaar klaar door de aubergine in brunoise te snijden en lichtjes te bakken in een goede scheut olie.

Kruid met zout, laat ze afdruipten en bewaar ze koel.

Voeg de Isigny room toe wanneer de aubergine is afgekoeld en kruid met zout, Espelette peper, een scheutje citroensap en olijfolie.

Doe er wat zeer fijngehakte look bij (naar smaak) en bewaar koel.

Maak vervolgens een vulling van ricotta klaar door de ricotta te mengen met de gele citroenzeste en de bieslook.

Kruid met zout en Espelette peper en doe er een scheutje olijfolie bij voor een romiger mengsel.

Doe daarna het eigeel erbij en meng voorzichtig.

Maak een vrij dunne worst van het mengsel met behulp van vershoudfolie en stoom deze 5 minuten.

De ricotta moet romig blijven maar de worst moet stevig blijven wanneer de vershoudfolie wordt verwijderd.

Wikkel de gerookte zalm rond de ricottavulling en dan weer in vershoudfolie. Bewaar dit koel.

Rasp schilfers van de rauwe asperges en kruid ze met zout, Espelette peper en olijfolie.

Doe hetzelfde met de rode ui schubben, de blaadjes van de Oost-Indische kers en de erwtscheuten.

Warm vervolgens de ricotta rolletjes even op in de oven op 80°C, haal nadien de vershoudfolie eraf en snijd ze in schijfjes.

Kook de girasoli al dente, giet af en kruid ze.

Dresseer de girasoli en de stukjes zalm-ricotta en doe er enkele quenelles van koude auberginekaviaar bij.

Beëindig het gerecht met wat aspergeschilfers, enkele uischubben en verse kruiden.

Schenk er tot slot een scheutje olijfolie op en wat citroenzeste.

