

Agnolotti | Limoen Dragon Saus | Gamba

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN	BEREIDING:
Gamba's 8 Gamba's	Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Geef de koppen aan gang 1. Snijd de gamba's recht af (ze moeten rechtop op de ravioli kunnen staan).
Agnolotti - deeg 150 g tarwebloem 150 g grano duro (Farina de semola di grano duro) 3 eieren 1/2 tl zout	Meng de tarwebloem en de grano duro met de deeghaak in de machine met de eieren en zout. Iets water toevoegen om een soepel deeg te krijgen. Goed door kneden met de hand tot je een elastisch en soepel deeg hebt. Laat een half uur rusten alvorens te bereiden. Rol het deeg uit op een machine tot stand 6.
Vulling 50 g zongedroogde tomaatjes op olie 175 g Ricotta 50 ml room 50 g Parmezaanse kaas 25 g kappertjes	Spoel de kappertjes af. Snijd de tomaatjes en de kappertjes fijn en meng met de ricotta. Voeg de Parmezaanse kaas en room toe, breng op smaak met peper, zout en olijfolie en bewaar in de koeling. Voeg niet alle ingrediënten in een keer toe, maar proef eerst. Vulling moet niet te zacht zijn.
Agnolotti Uitgerold deeg Vulling Bloem voor bestuiven	Bestuif het werkblad met bloem. Maak 16 rondjes met een steker van Ø10 cm. Bestrijk de rand van de (onderste) pastavellen met een kwastje met een klein beetje water en verdeel de ricotta vulling in het midden. Leg het tweede vel erop en rondom aandrukken met zijkant van je hand (druk de lucht eruit).
Limoen dragon saus 4 à 5 takjes dragon 1/2 limoen (rasp van) 2 sjalotten 4 dl gevogeltefond (pot) 150 ml room Evt. limoensap naar smaak	Snijd de blaadjes van de dragon fijn. Snipper de sjalotten. Laat het gevogeltefond 1/2 inkoken samen met de sjalot en voeg dan de room toe en laat weer tot ongeveer de helft inkoken en passeer door een zeef. Breng op smaak met peper en zout en voor het serveren de dragon, limoenrasp en eventueel klein beetje! limoensap toevoegen.
Presentatie limoen paar dragonblaadjes	Neem diepe ronde borden (met breder rand). Kook de pasta in een paar pannen ruim kokend water met zout voor 5 minuten en haal eruit met schuimspaan en laat uitlekken op papier. Doe de helft van de saus in een smalle maatbeker en schuim deze op met de staafmixer. Bak de gamba's kort in olijfolie. Doe de andere helft van de saus onderin het bord. Let de agnolotti erop. Zet daarop de gamba en lepel er wat schuim op. Leg er wat mooi dragonblaadjes op en 1 raspje limoen boven het bord.

MISORAMEN: met groenten, chashu en gemarineerde eieren


naar een recept van Tove Nilsson

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN	BEREIDING:
<p>Varkens- en kippenbouillon (hoeveelheden voor meerdere keren, restant invriezen) 4 l water 3 kippendijen 400 g buikspek (met zwaard) 6-8 g kombu 6 gedroogde shiitakes 10 cm gember in plakjes 4 hele bosuitjes 4 el bonitovlokken zout</p>	<p>De bouillon kan van tevoren bereid worden. Het is praktisch om 1 groot stuk(ca 1,6 kg) buikspek te kopen. 400 gr te gebruiken voor de bouillon en de rest voor de chashu. Doe alle ingrediënten behalve de bonitovlokken en het zout in een pan. Breng aan de kook en schuim af. Doe de bonitovlokken erbij en laat zonder deksel 3 tot 5 uur op zo laag mogelijk vuur sudderen. Zeef de bouillon. Breng de bouillon op smaak met zout.</p>
<p>Chashu 200 ml water 250 ml Japanse sojasaus 200 ml mirin 3 bosuitjes 10 cm gember, in dunne plakjes 3 tenen knoflook geplet 2 tl zout 1,2 kg buikspek (met zwaard)</p> <p><i>Opm.: Wat uiteindelijk niet nodig is voor 4 porties kan voor later gebruik worden ingevroren.</i></p>	<p><i>De chashu 1 dag van tevoren bereiden</i> Verwarm de oven voor op 150°C. Meng water, sojasaus en mirin in een braadpan. Voeg de bosuitjes, de gember, de knoflook en het zout toe. Leg het spek met het zwaard naar onder in het vocht, waarbij het vlees tot ongeveer de helft onder komt te staan. Leg het deksel op de pan en zet in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 125°C. Gaar het vlees in 4 uur, keer na 3 uur het vlees met het zwaard naar boven. Neem het vlees uit de oven en laat het afkoelen in de jus. Leg het in een schaal, dek het af met huishoudfolie en zet het een nacht in de koelkast.</p>
<p>Gemarineerde eieren 4 eieren 100 ml Japanse sojasaus 50 ml mirin 100 ml water 1 el grof gehakte gember</p>	<p><i>1 dag van tevoren</i> Kook de eieren totdat de dooier nog goed vloeibaar is. Spoel ze af met koud water totdat ze volledig zijn afgekoeld. Breng ondertussen de sojasaus, de mirin, het water en de gember aan de kook. Laat ca 5 minuten sudderen. Laat het vocht afkoelen. Pel intussen de eieren. Doe ze met het marinadevocht in een bak/kom. De eieren moeten zoveel mogelijk in het marinadevocht staan. Zet ze 10 tot 24 uur in de koelkast.</p>
<p>Bereiding en presentatie <i>Bouillon:</i> 1,8 l bouillon 2 el rode misopasta 2 el witte misopasta 2 tl fijn geraspte gember zout <i>Topping:</i> 400 g chashu 150 g tauge 100 g peultjes, in reepjes 2 struikjes mini paksoi, in stukken 3 bosuitjes fijngesneden 4 gemarineerde eieren (gehalveerd) 4 porties ramennoedels</p>	<p>Breng de bouillon aan de kook en zet het vuur laag. Voeg de miso en de gember toe en breng op smaak met zout. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het chashu vlees in dunne plakken en leg 12 plakken op een bakplaat (de rest kan worden ingevroren). Breng water met wat zou in een flinke pan aan de kook. Blancheer de groenten ca 30 seconden en spoel af met koud water. Het water kan daarna gebruikt worden voor het koken van de noedels. Leg de bakplaat met vlees ongeveer 5 minuten in de oven. Eventueel een brander gebruiken voor extra kleur en smaak. Zorg voor flinke brede koken (het mooist zijn natuurlijk Japanse ramenkommen). Verwarm de kommen voor.</p>

Ravioli in uienbouillon

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN	BEREIDING:
Prosciutto ravioli - deeg 125 g zachte pastabloem 00 125 g tarwebloem 3 verse eieren olijfolie	Per persoon 1 grotere prosciutto ravioli Doe beide bloemsoorten in een diepe mengkom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe. Meng en kneed tot een homogene, elastische deegmassa (10-15 min). Voeg zo nodig een scheutje olie toe. Vorm tot een bal, verpak in plasticfolie en laat rusten.
Vulling 200 g Parmaham 200 g ricotta 60 g Parmezaanse kaas snuf peper & nootmuskaat	<u>De prosciutto vulling</u> Snij de ham fijn, rasp de Parmezaanse kaas, meng de ricotta door. Breng op smaak met peper en nootmuskaat. Vorm / kneed de vulling tot een balletje van 2,5 cm groot.
Pastadeeg uitrollen en ravioli maken	Verdeel het deeg in stukken bijna zo breed als de pastamachine. Draai door de pasta machine op de 'wijdste' stand. Vouw het deeg dermate tot een rechthoekige vorm. Herhaal deze stap 5 maal en vorm tot een rechthoekige vorm. Zet de pastamachine een stap 'smaller' en draai de plak deeg door de machine zonder te vouwen. Om eventueel plakken te voorkomen tussentijds bebloemen. Herhaal deze dit en zet de pastamachine elke keer een stap 'smaller' tot een langwerpige pastavel. Bewaar de pasta vellen tussendoor onder een licht vochtige theedoek. <u>Ravioli maken</u> Leg met tussenruimte de balletjes van de vulling op de helft van het pastavel, druk de bolletjes vulling een beetje plat en vouw de andere helft over de balletjes. Druk de lucht eruit en druk het deeg voorzichtig op elkaar. Eventueel de randen licht vochtig maken om aan elkaar te laten plakken. Steek de ravioli uit met een 8 cm uitsteker en bewaar onder een vochtige doek. Kook vlak voor uitserveren voor 3-5 minuten in gezouten water (afhankelijk van de dikte van de pasta).
Uienbouillon 1 kilo ui 100 gr wortel 100 gr bleekselderij roomboter 100 ml witte wijn 2 takjes tijm 10 zwarte peperkorrels 1/2 bosje lavas Eindbewerking en presentatie	Maak de ui, wortel en bleekselderij schoon en snij fijn. Gebruik een grote brede pan. Bak de ui flink aan in wat roomboter. De uit moet bruin worden en karameliseren. Voeg de wortel en bleekselderij toe en fruit even mee. Blus af met de witte wijn en voeg 1,2 liter water toe. Kneus de peperkorrels en voeg samen met de tijm en lavas toe aan de bouillon. Laat 1 uur op laag vuur en deksel op de pan trekken. Passeer door een zeef. Laat inkoken tot 1 liter. Eventueel een drupje tabasco naar smaak. Kook de ravioli beetgaar 3-5 minuten in gezouten water. Serveer de ravioli in een soepbord, sprenkel wat olijfolie er over. Decoreer met basilicumblaadjes. Schenk aan tafel wat uienbouillon er over.

Rode biet linguini met vongole en schuim van bladpeterselie

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN	BEREIDING:
Linguini - deeg 140 g zachte pastabloem 00 140 g tarwebloem 2 eieren 1 eigeel 2 middelgrote gekookte rode bieten 1 el extra vergine olijfolie	Schil de rode bieten en snijd in blokjes. Pureer de eieren, het eigeel, de rode bieten en de olijfolie in een blender tot een paarsachtige, schuimige massa. Strijk deze massa door een fijne zeef en vermeng met het bloemmengsel. Kneed tot een glad deeg en laat een half uur rusten. Rol dun uit en verwerk met de pastamachine tot dunne slierten. Indien geen pastamachine: laat de uitgerolde dunne vellen half drogen, rol op, en snijd heel fijne schijfjes van 3 mm. Rol weer uit.
Vongole 400 g vongole (kokkeltjes) 1 teentje knoflook 1 dl droge witte wijn	Kook de kokkeltjes met de tomaten, knoflook en wijn tot de schelpjes opengaan. Giet af, maar vang het kookvocht op. Haal het vlees uit de schelpjes. Zeef het vocht en laat dit tot de helft reduceren. Koel het vocht goed af.
Peterselieschuim 60 g bladpeterselie 45 g extra vergine olijfolie (gekoeld in de koelkast) 30 g ongezouten boter (zacht) ingekookt vocht van de vongole peper, zeezout	Pureer in de keukenmachine de peterselieblaadjes met de goed gekoelde olijfolie. Voeg nu de zachte boter en het goed gekoelde kokkeltjesvocht toe en laat de machine nog 3 minuten draaien tot een schuimige consistentie ontstaat. Kruid met zwarte peper en zeezout.
Eindbewerking en presentatie 1 à 2 el geraspte pecorino 2 tomaten takje bladpeterselie 	Plisseer de tomaten en snijd in kleine blokjes. Kook de linguini beetgaar 1,5 minuut in ruim en licht gezouten water. Giet meteen af en vermeng met een flinke scheut olijfolie. Laat kort afkoelen en vermeng met de geraspte pecorino. Maak per bord een fraai spiegeltje met het peterselieschuim en dresseer hier de linguini op. Verdeel er de kokkeltjes over en langs en garneer met de tomaatblokjes en een blaadje of 2 peterselie.