



Exclusieve kooklessen en workshops



Verse pasta, Vongole en gebrande makreel Saus van tomaat, aubergine en Parmezaan

Verse pasta

375 gr bloem
125 gr Semola
6 gr zout
6 eieren
2,5 eetlepel olijfolie (extra vergine)
2 eetlepels water

Zeef de bloem en Semola in een ring op de werkbank, en doe 1 eetlepel water met het zout in de ring.

Meng de rest van het water, de olie en ei door elkaar, en doe dit ook in de ring. Begin nu met gespreide vingers van binnen naar buiten te werken, en kneed het deeg tot een glad geheel.

Wikkel het deeg in een vochtige doek en laar het deeg 2 uur rusten.

Daarna verder verwerken.

Vongole

1 kg Vongole
1/2 Spaanse peper
Sap van 1 Citroen
2 takken peterselie
4 sjalotten
2 tenen knoflook
Olie
Zeezout naar smaak

Hak de peterselie fijn, snij de sjalotten en de knoflook zeer fijn. Snijdt de Spaanse peper fijn.

Verhit de olie in de wok, doe de Vongole hierin. Voeg de sjalot en knoflook en de Spaanse peper toe. Bak deze tot dat alle schelpen open zijn. Voeg als laatste de peterselie toe.

Gebrande makreel

4 makrelen
Peper en zeezout
Olijfolie

Fileer de makrelen op instructie. Breng deze op smaak met peper en zout en besprenkel met olijfolie.

Deze met de Brûlée brander kort branden (op een rooster) en in de oven verder (kort) gaar maken.

Saus van tomaat, aubergine en Parmezaan

1 blikje gepelde tomaat
1 teen knoflook
1 ui
½ aubergine
Olie
2 dl bouillon
Peper en zout
Geraspte Parmezaan

Snijdt de ui en knoflook fijn, snijdt de aubergine in fijne blokjes.

Bak het geheel in de olie kort aan.

Maak het blikje gepelde tomaat fijn met de staafmixer en voeg deze bij de rest.

Voeg de bouillon toe en laat het geheel tot de helft inkoken.

Breng de saus op smaak en voeg deze bij de pasta.

Bestrooi het geheel met de Parmezaan en serveer bij de Vongole en makreel.

Serveren als op de foto.