

MENU MAART



Tomaten consommé met griesmeelgnocchi

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Kippenbouillon 1200 g soepkip of kipdelen 500 g gesneden wups (wortel, ui, prei, selderij) 1 laurierblad 4 peperkorrels 2 takjes tijm 2 kruidnagels</p> <p>Voor 1,4 l*</p>	<p>Kippenbouillon Snijd de kip indelen en gebruik 1 of 2 snelkookpannen. Breng de kip met 1,8 l koud water aan de kook. Draai het vuur laag en schuim af met een schuimschaan. Zet de "wups" met wat olie aan in een grote pan, voeg dit vervolgens aan het water met de kip in de snelkookpan(nen) toe. Laat de bouillon ca. 1 uur trekken. <i>Ga verder met de gnocchi deze moet nl. opstijven.</i></p> <p>Verwijder na het trekken de kip, zeef de bouillon en passeer het met een natgemaakte <i>passeerdoek</i> (houdt ca. 0,4 l* apart, om later de gnocchi in te verwarmen) en koel de rest snel af (pan in ijswater)</p>
<p>Griesmeelgnocchi 50 g boter, vloeibaar 1 ei 100 g griesmeel 50 g Pecorino kaas, geraspt 1 el aardappelzetmeel nootmuskaat peper en zout</p>	<p>Griesmeelgnocchi Klop het ei los. Maak de boter net vloeibaar (het mag niet warm worden) en klop het met een handmixer. Voeg, tijdens het kloppen van de boter, beetje bij beetje het losgeklopte ei toe tot er een homogene massa ontstaat. Roer de kaas erdoor, daarna het griesmeel en voeg peper, zout en nootmuskaat naar smaak toe. Schep de massa in een spuitzak. Neem een platte schaal of bakplaat, leg er bakpapier op en spuit er rechte (duimdikke) banen van de griesmeelgnocchi op, snijd die in gelijke stukjes van ca. 2 cm, drie p.p.. Druk er met de achterkant van een vork streepjes in en laat ze zo lang mogelijk in de koelkast opstijven. Breng een pan water met wat zout aan de kook. Meng 1 eetlepel aardappelzetmeel met 2 eetlepels water en roer het los. Schenk dit mengsel al roerend in de pan met water en breng weer aan de kook; het kookwater wordt dikker. Voeg op deze manier zoveel zetmeel toe tot het uiteindelijk de consistentie krijgt. (Vergelijk het met dunne behangplaksel). Kook de gnocchi in dit 'dikke water' in enkele minuten gaar. Schep ze voorzichtig uit het vocht en koel ze in ijswater.</p>
<p>Basis voor consommé 4 zonnebloemolie 4 pruimtomaten fijngesneden 2 sjalotjes, fijngesneden 1 takje tijm 1 takje rozemarijn 4 el tomatenpuree 400 g gepelde tomaten (blik) 1,4l kippenbouillon * zie boven 90 g eiwit</p>	<p>Basis voor consommé Verhit de olie in een ruime pan en bak de tomaten, sjalotjes, tijm en rozemarijn een paar minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Voeg de tomaten en de koude bouillon toe en roer even door. Klop het eiwit los met de staafmixer, dan lukt clarifiëren heel goed. Voeg het eiwit toe en breng heel langzaam tot net aan de kook. <i>Het eiwit zorgt ervoor dat de bouillon helder wordt; dit proces heet clarifiëren.</i> Als de eiwitten in kleine vlokjes boven komen drijven, moet je niet meer roeren. Laat 10 min. op heel laag vuur staan, laat niet koken. Haal de pan van het vuur, zet het apart en laat rusten. De eiwit-koek zakt naar beneden. Schenk vervolgens de bouillon voorzichtig door een zeef met daarin een natte passeerdoek. Laat de massa er langzaam doorheen druppelen. Dit kan even duren. Je kunt het enigszins versnellen door de doek te draaien waardoor je de bouillon eruit perst.</p>

MENU MAART



Eindbewerking

24 blaadjes basilicum

Eindbewerking en presentatie

Warm de gnocchi op in *bouillon (zie boven).

Presentatie:

Verdeel de gnocchi over de kommen schenk de tomatenconsommé er over en garneer met blaadjes basilicum.

