

# MENU OKTOBER



## Duif in pastatoffees á la meuse

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Groene kleurstof</u></b> 100 g spinazie 1 dl water zeefdoek	<b><u>Groene kleurstof</u></b> <i>Borden warm, snel beginnen met pasta maken en de saus!</i>  Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof. Laat goed uitlekken.
<b><u>Pastadeeg</u></b> 200 g Italiaanse harde bloem (grano duro) 175 g patentbloem 80 g eierdooier 3 eieren (losgeklopt) 20 ml olijfolie 5 g zout	<b><u>Pastadeeg</u></b> Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Zorg ervoor dat het deeg van beide pasta's even hard is. Verpak de pasta in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10x10 cm uit. Totaal 10 wit en 10 groen.
<b><u>Biersaus</u></b> 3 duiven 100 g winterwortel 100 g boter 1 flesje bruine trappist 1 dl gevogeltefond 15 ml Madeira 1 ui 3 stengels selderij 1 dl slagroom	<b><u>Biersaus</u></b> Snijd de duivenborstjes/-filet van de duif af, reserveer voor de vulling. Gebruik de karkassen voor de saus. Snijd voor de saus de wortel, ui en selderij fijn en hak de karkassen klein. Braadt de karkassen aan, blus af met het bier en zet onder met gevogeltefond. Voeg de wortel, ui en selderij toe. Voeg de Madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbijg en bewaar.
<b><u>Vulling van duif</u></b> 100 g cantharellen 100 g sjalot 30 ml olijfolie (extra vergine) 30 g van de ingebonden biersaus 30 ml Madeira	<b><u>Vulling van duif</u></b> Draai gehakt van de duivenborsten in de Kenwood gehaktmolen.. Snijd de cantharellen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteer pan, smoor de sjalot glazig, laat de cantharellen even mee smoren. Giet 3 el biersaus en Madeira erover en laat deze snel inkoken. Meng het met het duivengehakt. Breng de vulling hoog op smaak met peper en zout; laat afkoelen en zet koel weg.

# MENU OKTOBER

## **Pasta vervolg**

Snijd het twee kleuren deeg in plakken.  
Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijd er 10x10 cm stukken uit.  
Maak 20 bundeltjes van de vulling en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven.  
Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Snijd deze eventueel bij. Laat op een bebloemde doek rusten.  
Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en flink zout.

## **Eindbewerking**

5 rode cherry tomaatjes  
grof zeezout  
olijfolie  
Italiaanse kruiden

## **Eindbewerking en presentatie**

Oven voorverwarmen op 80 °C.  
Snijd de tomaatjes doormidden. Zet aan met olijfolie, zeezout en Italiaanse kruiden.  
Zet ze op een bakplaat in de oven voor 30 minuten.  
Passeer de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak.  
Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden.  
Geef als garnituur de gedroogde tomaatjes.  
Serveer de biersaus aan tafel over de pasta.

