

CANNELLONI MET GROENE ASPERGES, CHORONSAUS EN GEFRITUURDE ARTISJOK



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gehakte sjalot 1000g



Zongedroogde
tomatenpuree 450g

INGREDIËNTEN

10



Voor de cannelloni

- 500 g Italiaanse bloem
- 5 grote eieren
- 125 g Bresc Strattu di pomodoro
- 250 g geraspte kaas
- 3 bossen groene asperges
- 5 dl choronsaus
- 5 grote artisjokbodems 100 g tempurameel
- 1,5 dl water
- 500 g uiencompote
- diverse cresses en eetbare bloemen
- geroosterde pompoenpitjes

Voor de saus

- 75 g Bresc Sjalotten gehakt
- 8 dl witte wijn
- 1 ½ dl dragonazijn paar takjes dragon
- 25 g Bresc Strattu di pomodoro
- 25 g tomatenpuree
- 3 laurierblaadje
- 8 eidooiers
- 250 g roomboter
- grove peper

Voor de compote

- 3 kg Bresc Sjalotten gehakt
- 1,5 dl witte wijn
- 0,5 dl witte wijnazijn
- 1,5 l water
- 500 g suiker
- 250 g boter
- 2,5 citroen

Overig

- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Zet de oven op stomen en verwarm de frituurpan. Smelt, voor de compote, de boter. Smoor de sjalot helemaal gaar, voeg hier de suiker aan toe en laat dit smelten. Blus af met de azijn, witte wijn en voldoende water totdat het net onder staat. Smoor het in twee uur tot een geheel en voeg zo nodig af en toe wat water toe. Voeg de rasp van de citroen en sap naar smaak toe en smaak af met peper en wat zout.

Smoor, voor de saus, de sjalotjes glazig en blus het af met de azijn en wijn. Voeg er de grove peper en laurier aan toe. Laat het inkoken tot 1/3, zeef het en laat het afkoelen (castric). Clarifeer de boter. Klop de eidooiers samen met de castric, op zeer laag vuur totdat de dooiers gaar en luchtig zijn. Bind dit met de gesmolten boter, breng het op smaak met peper en zout en roer dan de strattu di pomodoro en tomatenpuree erdoor.

Voor de cannelloni, de eieren en strattu di pomodoro mengen. Voeg samen met de bloem in de deegmenger en kneed er een elastisch deeg van. Pak het in met plastic folie en laat het een uurtje rusten. Draai er met de pastamachine plakken van. Kook ze al dente, spoel koud en droog tussen twee lagen slagersfolie. Blancheer de asperges en spoel koud. Maak de artisjokken schoon en rasp er zeer dunne plakken van met een mandoline. Roer het tempurameel aan met water. Snijd de pastavellen in gewenste vorm en breng ze op smaak met peper en zout. Breng de asperges op smaak met peper, zout en wat olijfolie en rol ze in de vellen pasta, bestrooi met wat kaas.

Stoom de cannelloni's heet. Haal de artisjokplakjes door het beslag en frituur goudbruin. Leg op keukenpapier en zout na. Serveer de cannelloni's met de saus, compote en gefrituurde artisjok. En garneer met de pompoenpitjes, cress en bloemen.