



Maandrecept

Mei



Huisgemaakte tortellini met falva

Ingrediënten

(voorgerecht, 2 personen)

- 1 kg verse tuinbonen*
- Een fijngesnipperd sjalotje
- Een flinke scheut vers citroensap
- Een flinke scheut goede (Griekse) olijfolie extra vergine
- 2 uitgeperste tenen knoflook
- 1 kleingesneden bosui
- Een halve theelepel gemalen koriander

**Er zijn 2 ingrediënten die je kunt gebruiken om Fava te maken: tuinbonen of gele spliterwten. Fava wordt vaak als mezze (voorgerechtje) geserveerd in de Turkse en Griekse keuken. Wij kiezen voor fava van verse dubbelgedopte tuinbonen en gebruiken de fava als vulling voor tortellini.*

Bereiding fava:

Dop de tuinbonen en blancheer deze door ze enkele minuten in kokend water (zonder zout!) te koken en vervolgens met koud water af te koelen. Dop de tuinbonen vervolgens dubbel door met een mesje een sneetje te maken in het vliesje en de lentegroene boontjes er vervolgens uit te knijpen.

Doe wat (gewone) olijfolie in de pan en bak de kleingesneden sjalot, samen met de bosui en de knoflook zachtjes aan. Voeg de koriander toe en laat even meebakken. Dan de boontjes erbij en even laten meebakken. Voeg een gulle scheut water toe en laat even sudderen,



onder voortdurend roeren totdat het water verdampt is. Zet het vuur uit en doe het mengsel over in een maatbeker. Extra Vergine Olijfolie toevoegen en citroensap. Pureer dit vervolgens met de staafmixer en breng op smaak met zout (naar keuze).

Tortellini van verse pasta:

Ingrediënten: 160 gr 00-type meel en 4 eidooiers, evt. Parmezaanse kaas

Maak een kuiltje van het meel en roer de eidooiers langzaam in steeds groter wordende cirkels door het meel. Kneed het meel vervolgens tot het een samenhangend geheel is geworden (kan even duren). Als het meel te droog blijft, voeg je wat van het eiwit toe dat je eerder gescheiden hebt. Kneed het deeg echt goed door om de gluten te activeren. Dat komt de kwaliteit van je pasta ten goede. Leg de bal pasta in ieder geval een half uur in de koelkast ingepakt in plastic folie, voordat je hem verder verwerkt.

Verwerk de pasta met een deegroller tot een lange dunne lap, of gebruik je pastamachine hiervoor. Steek hier rondjes uit of vierkantjes van circa 10 cm (net wat je prettiger vindt werken). Leg een klein beetje fava in het midden. Vouw een diagonaal en druk de uiteinden goed aan, zodat er geen lucht meer in zit en de naden goed gesloten zijn. Vouw vervolgens de uiteinden naar elkaar. Je kunt de pasta gelijk verwerken, nog even in de koelkast terugzetten of zelfs invriezen.

Serveer met een beetje Parmezaanse kaas. Meer heeft dit smakelijke gerechtje niet nodig!

De wijn



Château K's Katharina Mowinckel bouwde in 13 jaar tijd met eigen handen en advies van oenologen een 5,5 ha. tellende traditionele wijngaard en bijbehorende cave volledig om tot een biologisch bedrijf. "And now the fun starts" zei ze tegen ons in 2017, nadat het laatste perceel opnieuw was beplant.

Deze Blanc sec is gemaakt van 4 soorten druiven, die elk deels in rvs en deels in eiken vaten zijn gerijpt. Het levert een geweldig rijke, aromatische witte wijn op, die perfect past bij heel veel. Ook bij dit delicate en smaakvolle gerechtje.

Deze maand kost de wijn maar € 7,50 en dat is een koopje!

