



Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

2 recepten
(Carta2006-Remie)

Gamba's in room en Cognac gegaard

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Ja
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.horecastart.com			Sterren	5

Ingrediënten

16 lekkere grote Gamba's
Theelepeltje gehakt knoflook
1 wijnglas Noilly prat
2 maatjes cognac
0,5 liter room
0,5 theelepeltje chili poeder
6 slagen uit de pepermolen (zwarte)
Zout naar smaak
4 eetlepels Demi glace
Beurre manier of witte roux korrels naar behoefte

Bereiding

Gamba's pellen, koppen & schillen samen met de knoflook en specerijen in de Noilly prat doen room er bij, 4 eetlepels demi glace erin, zachtjes opzetten en gaar laten worden de koppen even pletten om al de smaak er uit te persen. Daarna door een zeef doen en binden met witte roux korrels maar niet te dik laten worden dan wordt het te machtig, cognac erbij, citroen er in uitknijpen en de gepelde Gamba's toevoegen, op een zacht vuurtje licht gaar laten worden.

Te gebruiken als Amuse of Surf & Turf gerecht, combinatie vis en schaaldieren of pasta gerecht maar dat moet je zelf maar beslissen.

Ravioli gevuld met spinazie en rigotta in tomatensaus verrijkt met geitenkaas

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Ja
Keuken	Italiaans	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron	www.horecastart.com			Sterren	4

Ingrediënten

Recept voor twee personen

Verse Sppinazie Ravioli 12 stuks
Olijfolie virgen 4 eetlepels
Tomaten in blokjes 1 blik (natuurlijk kun je ook verse tomaten nemen)
Gehakte Basilicum 8 blaadjes
knoflook 2 teentjes
Honing 2 eetlepeltjes
Zachte Geitenkaas 30 gram
Zwarte Peper 8 slagen
Zout

Bereiding

Kook de Ravioli's al dente en zet apart
Zet een hapjes pan op het vuur met de olijfolie
Laat verwarmen en doe de tomatenblokjes erbij
Doe de ingredienten erbij maar houdt de geitenkaas en de basilicum apart
Laat inkoken op een zacht vuur tot de gewenste dikte van de saus is bereikt (persoonlijk)
Als je vindt dat de saus goed op smaak is doe dan de ravioli's erin en schep om tot ze warm zijn
Nu voeg je de gehakte basilicum toe en haal de pan van het vuur dan pas de geitenkaas een beetje roeren met lepel plaats op de bordjes en doe er nog een scheutje olijfolijf extra op voor de smaak en glans, eet smakelijk

Zo makkelijk kan lekker koken zijn!
Groet Remie



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>