



RICOTTA DUMPLING

PARMEZAANSE KAAS, GROENE ASPERGES EN DOPERWTEN

GROENTES

2 L WATER
60 GR ZOUT
200 GR ASPERGES
150 GR DOPERWTEN
10 BIESLOOK STENGELS

RICOTTA

40 GR BLOEM
1 EL ZOUT
2 EIEREN
2 EIDOOIERS
100 GR PARMEZAANSE
KAAS GERASPT
75 GR PECORINO
KAAS GERASPT
375 GR RICOTTA

Bereiding Groentes

1. Breng een pan met 2 liter water met het zout aan de kook. Zet naast de pan een kom met koud water met ijsblokjes erin klaar. De pan met water wordt straks ook gebruikt voor de ricotta dumplings.
2. Verwijder 1 centimeter van de onderkant van de groene asperges en snijd de asperges in 3 gelijke stukken.
3. Voeg de groene asperges toe aan het kokende water en breng het water opnieuw aan de kook. Blancheer de asperges 30 tot 60 seconden. Haal de asperges uit het water en doe ze direct in het ijswater om zo het garen te stoppen.
4. Haal de asperges als ze volledig zijn afgekoeld uit het ijswater, laat ze in een vergiet uitlekken en doe de doperwten er dan bij.
5. Snijd de bieslook in stukjes van ongeveer een 1 centimeter en voeg toe aan de groentes.



1 L KIPPENBOUILLON
50 GR ROOMBOTER
1 CITROEN

EXTRA BLOEM VOOR
BESTUIVEN LEPELS
EXTRA PARMEZAAN
VOOR GARNEREN

Bereiding Ricotta dumpling

1. Meng bloem, zout, eieren, eidooier, Parmezaan en de Pecorino samen met de ricotta.
2. Breng het water (van de pan van de groentes) tegen de kook aan.
3. Schep een lepel ricotta langs de rand van de kom en schuif met een andere lepel de ricotta van de lepel direct in het zachtjes kokende water. Het helpt als de lepel waarmee je de ricotta eraf schuift even bestoven is met bloem.
4. Kook de dumplings in ongeveer 4 minuten gaar, haal ze uit de pan en zet apart.

À la minute

1. Neem een grote pan, verwarm de bouillon en voeg hier de ricotta dumplings en boter aan toe. Pers de citroen uit boven de pan en roer voorzichtig alles door elkaar. Verdeel dan de ricotta dumplings over de borden.
2. Verwarm de groentes nog even in de bouillon en leg deze dan op de ricotta dumplings.
3. Maak de borden af door wat bouillon, Parmezaan en olijfolie toe te voegen.

Eet smakelijk!