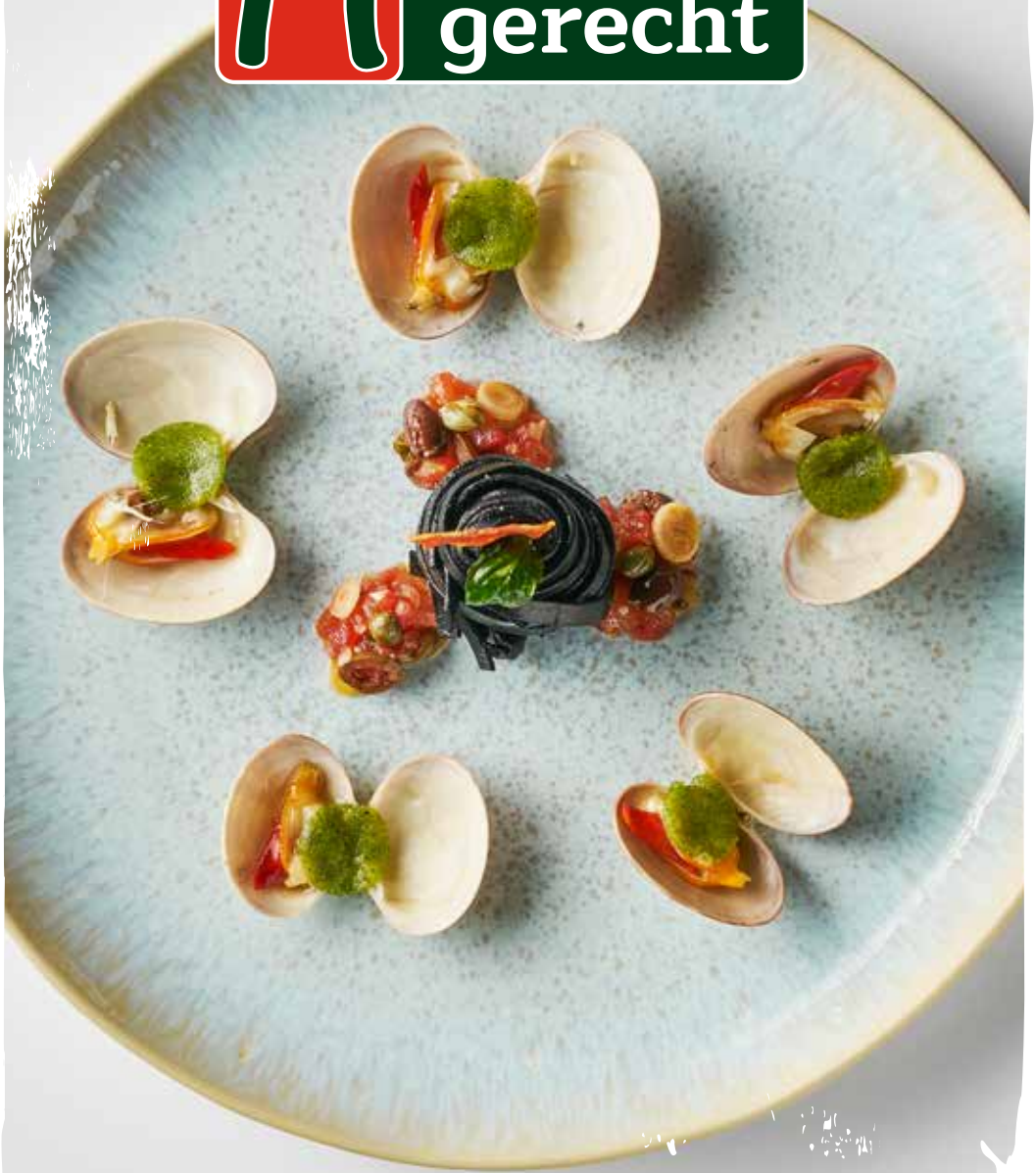


# Hoofd gerecht



INKTVISPASTA

met fasalari schelpen

# INKTVISPASTA

met fasalari schelpen



## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Zwarte pasta:

1200 cl kraanwater  
200 gr inktvis tagliatelle  
zout naar smaak

### Fasalari gratin:

76 gr broodkruimels  
6 ml olijfolie  
24 gr ongezouten roomboter  
69 gr Old Amsterdam kaas  
34 gr peterselie  
8 gr dragon  
8 gr dille

### Antiboise:

40 gr zwarte olijven  
180 ml olijfolie  
8 gr kappertjes  
800 gr lange bosuitjes  
40 gr banaan-sjalotten  
196 gr tomaten  
100 gr limes  
3,2 gr knofflokteentjes  
12 gr groene basilicum  
zout naar smaak

24 st fasalari  
40 gr hamblokjes

## Mise en place

Draai alle ingrediënten voor de gratin tot een fijne massa. Rol dit uit tot 1 mm dikte en zet het weg in de vriezer. Als het bevroren is steek er dan kleine rondjes uit. Droog een plak prosciutto voor 15 minuten in een oven op 160°C.

Zet in de tomaten een kruisje. Pliceer ze door ze kort in kokend water te hangen en daarna direct koud te spoelen. Verwijder het velletje en de zaadlijsten en snij de tomaat in brunoise blokjes. Snipper de sjalotten en fruit ze aan met de knoflook. Snij de olijven en de basilicum en meng alles door elkaar. Voeg de limoensap, de bosui en de olijfolie toe.

Breng water aan de kook met zout. Kook de pasta hierin beetgaar. Rol de pasta op met een vleesvork. Spoel de fasalari met koud water onder een stromende kraan. Verhit een wokpan op hoog vuur. Wok hierin kort de fasalari-schelpen en blus ze af met witte wijn. Leg een deksel op de pan. Zodra de schelpen open springen zijn ze gaar. Frituur de basilicum kort op 180 °C.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Zet het rolletje pasta rechtop in het midden van het bord. Steek de prosciutto in de pasta. Leg daarop de gefrituurde basilicum. Leg drie eetlepels antiboise tegen de pasta aan. Verdeel de fasalari-schelpen over het bord en leg daarop kleine rondjes gratin.

Wijnadvies!



### Assyrtiko

SANTORINI

Santorini, Griekenland  
fles 75 cl - 08.833.15

**Geur:** Vol, structuur en een frisse zuurgraad

**Smaak:** Krachtig, citrus en mineralen



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras 3 - 2017, gerecht 28051, peildatum 19-09-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.