



# Hoofd gerecht

## Gebakken poon

met vongole, burrata en rozemarijn pasta



# Gebakken poon

met vongole, burrata en rozemarijnpasta

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Rode poon:

720 gr poon nr. 2

### Vongole:

600 gr vongole veraci, groot

3 ml knofflookolijfolie

15 ml riesling

### Sinaasappelrasp:

1 st sinaasappel

### Bosui:

200 gr lange bosuitjes

### Pasta:

110 gr tagliatelle al uovo

1 ltr water

70 ml kookroom

5 gr Knorr primerba rozemarijn

zout naar smaak

### Tomaat:

40 gr gedroogde zontomaatjes

### Burrata:

125 gr burrata

### Gefrituurde basilicum:

8 gr verse groene basilicum

## Mise en place & handelingen

Bak de poon op de huid tot deze gaar is (glazig).

Spoel de vongole schoon onder koud water. Verhit een koekenpan met de olie, voeg de schelpen toe en blus af met de wijn. Laat het kort koken tot de schelpen open zijn (verwijder de schelpen die dicht blijven).

Rasp wat sinaasappel en snij de bosuitjes in ringetjes.

Kook de pasta al dente en spoel koud. Breng dan de room met de sinaasappelrasp en de bosuitjes aan de kook. Meng hier de rozemarijn en de pasta door en voeg naar smaak peper en zout toe.

Laat de tomaten uitlekken en snij deze in stukjes op de gewenste grootte.

Laat ook de burrata uitlekken, snij de kaas doormidden en bestrooi met wat peper en zout.

Frituur de basilicum max. 1 minuut op 160°C en laat de blaadjes op keukenpapier uitlekken.

## Bordopmaak

Dresseer de pasta op een bord.

Zet de twee stukjes poon verticaal tegen elkaar aan op de pasta en leg hier de halve burrata naast.

Verdeel de vongole speels over het gerecht en strooi hier als laatste de stukjes tomaat en gefrituurde basilicum over.

## Wijnadvies!

### Lugana Santa Cristina

ZENATO

Veneto, Italië

fles 75 cl - 08.800.22

Bloemen, peer, amandel,

verleidelijk, wit boomfruit, elegant



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**