



Basilicum-gnudi met groene asperges

🕒 25 + 360 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 60 g basilicum
- ★ 250 g ricotta
- ★ 150 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- ★ 2 eieren
- ★ 1 eidooier
- ★ 75 g bloem en
- ★ 2 el bloem (om te bestuiven)
- ★ 1 bosje groene asperge (in stukjes van 2 cm)
- ★ 30 g boter
- ★ 1 citroen (rasp en sap)



MATERIAAL: keukenmachine, spuitzak (met gladde spuitmond), bakplaat met bakpapier, vershoudfolie, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Leg $\frac{2}{3}$ van de basilicum in een kom en schenk heet water erover.
2. Haal de blaadjes direct uit het water, laat afkoelen en knijp voorzichtig uit.
3. Maal deze basilicumblaadjes in de keukenmachine met 100 gram ricotta tot een fijne pasta.
4. Meng de groene pasta met de overige ricotta, 100 gram Parmezaanse kaas, de eieren en eidooier en klop met een garde luchtig.
5. Spatel vervolgens 75 g bloem erdoor.
6. Voeg extra bloem toe als het mengsel te plakkerig is.
7. Schep het ricottamengsel in de spuitzak.
8. Bestuif de bakplaat met bloem.
9. Spuit strepen van het ricottamengsel en snijd in stukken van 2-3 cm.
10. Bestrooi de gnudi rondom met bloem.
11. Dek af met folie en zet minimaal 6 uur (of 1 nacht) in de koelkast.

Bereiden

12. Neem de gnudi uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
13. Kook de asperges circa 3 minuten in water met zout en schep uit de pan.
14. Laat uitlekken op keukenpapier.
15. Schep vervolgens voorzichtig de gnudi in de pan en kook circa 1 minuut, tot ze boven komen drijven.
16. Verhit intussen de boter in een grote koekenpan.
17. Voeg de citroenrasp en -sap naar smaak toe.
18. Schep de gnudi en asperges erdoor en breng op smaak met zout en peper.
19. Verdeel over borden en bestrooi met de overige Parmezaanse kaas en basilicum.

Tip 1: Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Tip 2: Wat is gnudi? Gnudi betekent 'naakt', en is ricotta-ravioli zonder pasta.

Wijntip: Met basilicum kom je gelijk in Italiaanse sferen, kies daarom een kruidige witte wijn uit de laars. Bijvoorbeeld een Verdicchio of kies voor de mousserende Lambrusco Bianco.

Bron: boodschappen.nl