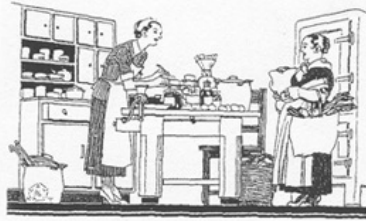


zachtaardige tagliatelle van wilde spinazie met gorgonzola, hazelnoten en rucola

italiaanskokenmetantoinette.nl/2013/10/zachtaardige-tagliatelle-van-wilde_6.html



LA CUCINA

ITALIAANS KOKEN MET ANTOINETTE

Op de boerenmarkt spot ik knapperige wilde spinazie. Complete plantjes zijn het, met wortel en zand er nog aan. Nog nooit heb ik zulke frisse exemplaren gezien!

Terwijl ik de spinazie voor de derde keer was krijg ik een flash back naar mijn spinaziegroene slaapkamer. Mijn ouders vonden dat juist die kleur op de muren



goed was voor mijn gemoedsrust.

Zen tussen vier muren? Liever maak ik een boswandeling. Vooral in de herfst!

Het grootste gedeelte van het bladgroen gaat morgen in een taart die het al jaren lekker doet.

Maar vandaag maak ik er verse pasta van. Groene. Want, ik geef het toe, dat hééft iets

magisch. Iets liefs en bossigs.

Gorgonzola, rucola en hazelnoten zorgen dan weer voor de nodige opwindning en een stevig glaasje rood maakt het herfstfeest compleet.

recept tagliatelle met gorgonzola, hazelnoten en rucola

Stevig lunchgerecht voor 4 personen:

150 g wilde spinazie

300 g bloem "00"

3 eieren

1 eetlepel olijfolie

125 g gorgonzola

100 ml verse slagroom

zwarte peper

20 g hazelnoten

een paar blaadjes rucola

Parmezaanse kaas

Was de spinazie en kook.

Wring de spinazie uit en vang het kookvocht op,

Hak de groente fijn met de staafmixer en laat afkoelen.

Leg het meel in een berg op het aanrecht. Maak er een kuiltje in, breed genoeg om alle eieren erin te kunnen doen.

Breek de eieren en doe ze samen met de olijfolie in het kuiltje.

Klop de eieren en de olie met een vork los. Pak als je klopt steeds wat meer meel mee, zonder het kuiltje kapot te maken. Klop totdat het mengsel wat dikker en kleverig wordt.

Doe de spinazie erbij en meng de rest van het meel met je handen verder en kneed het deeg goed door.

Het deeg moet veerkrachtig en egaal worden. Als het deeg te nat is voeg je nog wat meel toe. Als het te droog is dan besprenkel je het met wat spinaziekookvocht.

Wikkel de pasta in folie en laat de pasta een uurtje rusten in de koelkast.

Rol de pasta uit met de pastamachine tot 2 mm dikte.

Laat de pasta drogen.

Snij er tagliatelle van.

Was de rucola, dep de blaadjes droog en scheur ze in stukken.

Hak de hazelnoten grof en rooster ze in een pan tot ze lekker gaan ruiken. Bewaar de noten.

Doe de slagroom in de pan.

Snij de gorgonzola in een paar blokjes.

Smelt de gorgonzola op matig vuur in de slagroom terwijl je goed roert.

Draai er veel verse zwarte peper in.

Kook de tagliatelle gaar en giet ze af.
Meng er de gorgonzolasaus door.
Scheep de tagliatelle in diepe borden.
Strooi er wat rucola over en maak af met de hazelnoten.
Geef er parmezaan bij.

Muziek terwijl u werkt:

I'll eat my spinach, Sugar Chile Robinson