

Linguine met een saus van spruitjes en eekhoorntjesbrood

Spruiten... van stengel naar pasta voor als het buiten koud is. Gisteren bedacht van mijn eerste deel van de spruitenooft met nog wat funghi porcini in de kelder!

Voor 2 personen

ruime pan om pasta te koken

grote koekenpan/hapjespan/wok om de saus in te maken

tang of grote lepels om de saus om te scheppen

INGREDIËNTEN:

1 zakje eekhoorntjesbrood (funghi porcini, gedroogd)

1 stengel Herenboeren-spruitjes, geplukt en schoongemaakt

goede lint pasta (De Cecco of Barilla, ik geef zelf de voorkeur aan linguine of bucatini)

2 el olie om in te bakken

1 sjalot (1 grote of 2 kleintjes), gesnipperd

2 teentjes knoflook, fijngehakt (naar wens: ik gebruik meestal 1 teentje p.p.)

1/2 handje peterselie, fijngehakt

Parmezaanse kaas (Parmigiano)

Flinke scheut witte wijn (niet te zuur/fris! Voorkeur voor een fijne Soave (immers pasta) of Malvasia uit Portugal; Gall & Gall verkoopt een heel fijne)

boter

peper en zout

OPTIONEEL:

Voor een niet-vegetarische variant bak je bij 5, eerst wat blokjes spek in slechts een beetje olie aan tot het spek echt stevig begint te zweten. Dan voeg je de sjalot en de knoflook toe en volgt de rest vanzelf. Ben dan wel zeer spaarzaam met zout toevoegen, dat zit immers ook al voldoende in het spek.

Zo maak je het:

1. Week de paddenstoelen minimaal een nacht in een kommetje water. Laat in een zeef uitlekken boven een schaalte: het vocht heb je nog nodig want dat zit boordevol smaak. Ruik maar!

2. Verwarm twee diepe borden voor.

3. Stoom de spruitjes een paar minuten in een stoommandje in een pan of in de stoomoven. Ze moeten tegen het gaar aan zitten. Wanneer dat is? Prik en proef! Als ze dit bereikt hebben zet je ze even apart.

4. Kook de pasta beetgaar. Als het gezouten water (olie aan pastawater toevoegen is m.i. onzin: dat blijft namelijk gewoon op het water drijven) kookt en de pasta mag gaan zwemmen kun je aan de paddenstoelen-spruitjessaus beginnen:

5. Doe de olie in de ruime koekenpan en bak de sjalot en knoflook. Hou je pan in beweging en pas op dat de knoflook niet verbrand (bitter!). Voeg als de sjalot glazig is de uitgelekte paddenstoelen en na een paar minuutjes de spruitjes toe en breng meteen op smaak met peper uit de molen en wat zout (niet te veel want je voegt zo ook zout water uit je pastapan toe).

6. Laat dit even mooi bakken en garen en voeg dan een stevige scheut van het uitlekvocht van het eekhoorntjesbrood, een flinke scheut van de witte wijn en wat water bij van de kokende pasta toe (dat laatste bevat zetmeel: dat bindt de saus).

7. Laat even inkoken en voeg dan wat koude roomboter toe. Dit zorgt ook voor binding en smaak.

8. Gooi het grotere deel van het uitlekwater van de paddenstoelen bij je kokende pastawater. Dat kleurt dan meteen bruin en je pasta neemt de geur op.

9. Voeg de gehakte peterselie toe aan je groentesaus en doe meteen daarna de beetgare lintpasta erbij. Schep een paar keer om op hoog vuur zodat de saus overal aan de lintpasta blijft 'hangen' en schep het dan op de voorverwarmde diepe borden!

10. Voeg naar smaak zwarte peper en Parmezaanse kaas (Parmigiano) toe. Let wel op met de kaas: een beetje is lekker maar teveel is zonde: dan mis je de smaak van de paddenstoelen!

De wijn is al open en kan de weg naar glas op tafel vervolgen.
Eet fijn en tot op 't Lies!



Recept van Paul Lemmens