

GNOCCHI VAN ZOETE AARDAPPEL



Ingrediënten

- 500 g. zoete aardappelen
- 1 eigeel
- Nootmuskaat
- Verse salieblaadjes
- 30 g. geraspte pecorino kaas
- Peper en zout
- 150 g. kastanjenmeel
- 1 liter bouillon

Bereiding

- Leg de aardappelen een half uurtje in een op 180 graden voorverwarmde oven tot ze zacht zijn binnenin.
- Snij overlangs en lepel het vruchtvlies eruit.
- Pureren en mengen met het eigeel, kruiden met muskaatnoot, peper en zout en de helft van de geraspte kaas toevoegen.
- Beetje bij beetje de gezeefde bloem onder mengen en oprollen tot worstjes van 2 à 3 cm dik.
- Een nachtje laten opstijven in de koelkast en vervolgens in partjes van 2 cm snijden.
- Met maximaal een tiental tegelijk in de kokende bouillon gooien en wachten tot ze komen bovendrijven. Nog een minuutje laten zachtjes laten koken en dan laten uitlekken.
- De boter verwarmen tot ze lichtjes kleurt, de salieblaadjes toevoegen, een beetje peper van de molen en nog even laten kleuren.
- Giet over de gnocchi, bestrooi met de rest van de kaas en dadelijk serveren.

Ingrediënten

- 200 g. volle rijst
- 200 g. champignonmengeling
- 1 liter bouillon
- 1 sjalotje
- ½ teentje look

Bereiding

- Stoof het sjalotje en de look aan in een klontje boter en voeg er de gewassen rijst aan toe. Stoof deze even mee aan tot hij glazig is.
- Bevochtig met bouillon zodat de rijst ruim onder staat en laat zachtjes garen. Regelmatig bouillon bijvoegen zodat de rijst steeds vochtig blijft.
- Kuis en borstel de champignons en kook deze in een bodempje water en onder deksel to ze bijna gaar zijn.
- Voeg op het einde van de kooktijd de rijst en de champignons samen en laat nog even verder garen.
- Breng op smaak met peperen zout en voeg voor het serveren een klein klontje boter toe.



RISOTTO VAN VOLLE RIJST MET CHAMPIGNONS

