

Hendriks recept

Winterse walnootpasta met zoetzure groentes

Benodigheden voor 2 personen

- Adventure Food Pasta Walnoot
- 2 radijsjes
- 1 rode ui
- 100 ml sushi azijn
- 100 ml olie
- 5 kastanjechampignons
- 50 gr Parmezaanse kaas
- 4 kapper appeltjes
- 100 ml kookroom
- ½ blikje tomatenblokjes
- 2 stengels bleekselderij
- 1 sjallot
- 100 ml witte wijn



Bereiding:

Snijd de radijs, rode ui en de kastanjechampignon dun, vermeng de sushi azijn samen met de olie (1 deel olie en 1 deel azijn) leg hier de dun gesneden groentes in en laat dit even marinieren. Zet ondertussen de kookroom op met fijn geraspte parmazaan en laat de kaas goed oplossen. Als de kaas helemaal is opgelost eventueel op smaak brengen met peper en zout en stop de massa in een slagroomkudde (als u deze niet heeft is de saus ook makkelijk schuimig te maken door een staafmixer schuin in de pan te zetten en rustig pulsen).

Voor de saus de sjallot, champignon en bleekselderij fijnsnijden. Zet een koekenpan op met olie en fruit de sjallot, champignons en de bleekselderij aan, zet het vuur hoog en blus het geheel af met de witte wijn en laat dit inkoken tot bijna al het vocht weg is. Voeg de tomatenblokjes toe en laat dit nog even zacht pruttelen voor 5 minuten. Bereid het Adventure Food zoals staat aangegeven op de verpakking en voeg deze daarna toe aan de pastasaus. Maak het geheel tenslotte mooi op.



Recept van chef-kok Daan de Jong, Walhalla Harderwijk, i.s.m. Kampeerwereld Hendriks

