



H

Hocras
40 JAAR!

Voor
gerecht



Linguine met scheermessen

Linguine

met scheermessen

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Peperolie:

10 gr verse rode pepers
8 gr verse knoflookteentjes
70 ml soja olie
70 ml olijfolie

Linguine:

500 gr linguine naturel
water en zout

8 gr gehakte krulpeterselie
1/2 bosje lange bosuitjes
1 st limoen

Scheermessen:

480 gr Hollandse scheermessen,
10-15 cm

Witte wijn:

160 ml witte tafelwijn

Gefrituurde basilicum:

20 gr groene basilicum

Mise en place & handelingen

Ca. 12 uur van tevoren:

Verwijder de zaadjes van de rode peper en snij de peper in flinterdunne ringetjes. Voeg olie en knoflook toe en verwarm het tot 58 °C. Laat het één nacht trekken.

Kook de linguine beetgaar in water met zout en spoel het daarna koud.

Leg de scheermessen in water en spoel ze langdurig schoon onder stromend water, totdat ze zandvrij zijn.

Snij de bosui in dunne ringen en trek een zeste (stukje dun gesneden buitenschil) van de limoen of rasp de schil.

Frituur de basilicum kort op 150 °C en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bordopmaak

Zet een koekenpan op hoog vuur en voeg de scheermessen toe. Blus ze af met de witte wijn en voeg eerst de peperolie en vervolgens de linguine, krulpeterselie, bosui en limoenzeste toe. Naar smaak peper en zout toevoegen. Verwijder de limoenzeste en schep de pasta in een diep bord. Garneer het met de gefrituurde basilicumblaadjes.

Wijnadvies!

Passimento Bianco

PASQUA
Veneto, Italië
fles 75 cl
08.795.38
weelderig, perzik, krachtig, rijp fruit



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras