

MENU FEBRUARI



Calamares á la carbonara

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Eieren</u> 12 <i>schaaltjes (voor het serveren)</i> 12+3 eieren	<u>Eieren</u> Zet 12 schaalte in de warmhoudkast. Verwarm de sousvide tot 62°C (gebruik de sousvide staaf). Leg voorzichtig de 15 eieren gedurende 1 ½ uur in de sousvide. Laat ze afkoelen in koud water.
<u>Roomsaus</u> 250 ml room 200 g gerookte boerenspek uit de Elzas 6 ongeschilde tenen knoflook 40 g boter	<u>Roomsaus</u> Snijd de boerenspek in blokjes en bak deze rustig in de boter. Plet de knoflookteen inclusief schil. Voeg de ongeschilde knoflooktenen en de room toe. Breng rustig aan de kook, laat langdurig trekken tot de room iets dikker wordt (minimaal 1 uur). Zeef de massa door een fijne zeef.
<u>Inktvis</u> 1,2 kg calamari olijfolie peper en zout 10 g bieslook	<u>Inktvis</u> Maak de inktvis schoon en dep droog met keukenpapier. Snijd, in de lengte, in zo dun mogelijke repen (maximaal 2 mm), zodat dunne spaghetti slierten ontstaan. Meng met een beetje zout en olijfolie. Doe de slierten in een passende ovenschaal. Zet 2 minuten onder de grill. Meng tussendoor even met een vork. Proef daarna of de slierten beetbaar zijn. Snipper de bieslook fijn. Voeg de roomsaus, de gesnipperde bieslook en peper toe. Meng het geheel.

MENU FEBRUARI

Eindbewerking

12 eetlepels

150 g Parmezaanse kaas

200 g plakjes gerookte spek
olie

peper uit pepermolen

Eindbewerking en presentatie

Rasp de Parmezaanse kaas.

Bak de plakjes spek uit en leg deze vervolgens op keukenpapier om uit te lekken.

Snipper de bieslook heel fijn. Verkruimel de spek.

Vet 12 eetlepels in met een beetje olie en leg deze op een dienblad.

Breek de eieren voorzichtig open. Scheid de eieren, en leg in elke lepel een dooier (het eiwit wordt niet gebruikt).

Verdeel de het mengsel van de roomsaus en de inktvis over de 12 schaalpjes.

Laat voorzichtig een eidooier erop glijden, iets uit de midden.

Verdeel de gekruimelde spek.

Doe 1 draai verse peper erover.

Strooi de geraspte Parmezaan erop.

