

## **Kleurig pasta gerecht met de 4 B's**

Broccoli, Beurre blanc saus, basilicum en boorders.

Recept voor 4 personen als voorgerecht:

Ingredienten :

160 gram gedroogde tagliatelle (Wordt na koken al dente 330 gram minimaal) pasta moet echt nog bite hebben.

160 gram geblancheerde broccoli roosjes. (kort gekookt in kokend water met zout, beetgaar maar niet rauw)

1 kleine gele courgette, in dunne linten geschaafd, of gesneden (kaasschaaf of mandoline) 3 rolletjes p.p. kort geblancheerd.

200 gram Beurre blanc saus (zie recept hieronder)

160 gram vlees van de oesterboorders

Verse Basilicum om te garneren,

Peper en zout uit de molen om af te maken.

Olijfolie extra vierge om wat druppels op het gerecht te laten vallen.

Werkwijze:

Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout (water mag licht zout smaken) 12 minuten max.

Voeg na 9 minuten de broccoli roosjes toe.

Blancheer intussen de gele courgette lamellen voor 1 minuut in ruim water met beetje zout, daarna afgieten en oprollen.

Schudt het boorders vlees op in een kleine koekenpan met beetje olijfolie, peper, zout en mespuntje geraspte nootmuskaat.

Giet pasta en broccoli af (NIET AFSPOELEN) verdeel over schaaltes of diepe borden.

Maak af met gele courgette en boorders, basilicum naar eigen inzicht of volgens de foto.

## **Saus Beurre blanc:**

*Een Castric is een basis voor Beurre Blanc, Bearnaise en Hollandaise saus.*

## **Voor de castric:**

1 liter fumet de poisson

3,5 dl droge witte wijn

3 sjalotten gesnipperd

1 theelepeltje gekneusde peper korrels

1 laurierblad

**Werkwijze:**

Ingredienten bijeen doen en rustig reduceren tot  $\frac{1}{4}$ (ongeveer 350 ml.)  
Hierna passeren door een zeef.

Rustig Opkloppen met 230 gram crème fraiche en 350 gram gezouten roomboter(kleine blokjes diep gekoeld)

Afmaken met nootmuskaat en zonodig peper en zout.

Smakelijk eten, Chef Leon

[www.leonvanderheijden.com](http://www.leonvanderheijden.com)