

26-9-2013

---

Kookavond

## Pastataartje gevuld met ricotta en spinazie met een soepje van schelpdieren

Benodigdheden: (4pers.)

Voor het pastataartje:

- 200 gr dikke lange macaroni
- 1 kg schelpdieren (vb: mossels, kokkels, mesjes, zeeslakken,...)
- 100 gr ricotta
- 1 el rode paprikapasta
- 2 l kruidenolie
- ½ paprika in reepjes gesneden

Voor de saus:

- ± 1 dl kookvocht van de schelpdieren
- ½ glas droge witte wijn
- 2 versnipperde sjalotten
- ½ citroensap
- ½ dl room min %
- 50 gr goede boter
- 1 el fijngehakte dragon
- 1 el fijngehakte kervel
- Peper
- Paprikapoeder

Werkwijze:

- Kook de pasta  $\pm$  15 min in licht gezouten water met wat olie.
- Boter 4 serveerringen van 6 à 8 cm in.
- Verdeel de pasta (gekoeld) rond in de ring op en ingeboterde plaat.
- Leg de spinazie kort in kokend water, spoel koud en dep deze goed droog.
- Meng de spinazie, ricotta, kaas, paprikapasta en de olie.
- Kruid af en vul de ringen hiermee.
- Doe enkele el water op u bakplaat en bak af op 180° gedurende 10 min
- Gaar de schelpdieren met de sjalotten in de witte wijn met de boter tot ze opengaan. Giet de jus in een sauspan.
- Laat tot de helft inkoken.
- Voeg room toe en werk af met boter.
- Kruid met peper, paprika en citroensap.
- Schik de pastaringen op een bord en maak deze los.
- Leg er de schelpdieren rond.
- Overgiet met de saus.
- Versier met de kervel, dragon en de fijne paprikareepjes