

## Zwarte spaghetti alla chitarra met calamari en asperges

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



### BEREIDING

#### Zwarte Spaghetti met inktvis en asperges

**Bereidingstijd: 30 minuten**

- Bewerk het deeg tot 2 mm dikte en snijd de spaghetti op 2 mm (vierkante spaghetti).
- Maak de calamari schoon en snijd ze in de vorm van spaghetti, breng op smaak met zout en veel **vloeibare geklaarde boter**.
- Bak ze snel aan in een antikleefpan.
- Snijd de asperges in fijne reepjes en breng op smaak met zout, peper en **vloeibare geklaarde boter**.
- Kook de pasta en dien op met de calamari.

#### Afwerking

- Maak een basis van aspergecrème op de bodem van het bord en leg er de spaghetti bovenop.
- Versier met de asperges.

#### Pasta op basis van eieren met zwarte inkt

**Bereidingstijd: 20 minuten**

- Los het zout en de inkt op met behulp van een garde.
- Doe de bloem in de machine en giet er voorzichtig de eieren bij.
- Kneed tot u een fijne structuur bekomt.
- Laat het afgedekte deeg minstens 10 minuten rusten vooraleer u begint te rollen.

### INGREDIËNTEN (4 porties)

#### Zwarte Spaghetti met inktvis en asperges

- 320 g pasta op basis van eieren met zwarte inkt
- 400 g grote inktvis (van 300-400 g)
- 200 g groene asperges
- 200 g crème met groene asperges
- **50 g vloeibare geklaarde boter van Corman**

#### Pasta op basis van eieren met zwarte inkt

##### Ingrediënten voor 1,5 kg deeg

- 1 kg 00-bloem w 240 P/L 0,4
- 480 g hele eieren
- 30 g inktvisinkt
- 12 g fijn zout

## Zwarte spaghetti alla chitarra met calamari en asperges

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



### BEREIDING

#### Crème met groene asperges

**Bereidingstijd: 20 minuten**

- Snijd de asperges in zeer dunne schijfjes.
- Doe ze in een pan met water en de helft van de **vloeibare geklaarde boter**, dek af en laat snel stoven.
- Als ze gestoofd zijn, mengt u het met de rest van de boter en brengt u op smaak met zout.
- Laat het snel afkoelen zodat de kleur behouden blijft.

### INGREDIËNTEN

#### Crème met groene asperges

##### Ingrediënten voor 200 g

- o 1200 g groene asperges
- o **80 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- o 100 ml water
- o 0,13 g zout en peper

### TIPS

#### De vloeibare geklaarde boter voor:

- **Snel in de pan bakken:** voor een lichter product (en om minder boter te gebruiken), brengt u boter op de voeding aan vooraleer u begint te bakken, bak daarna in een antikleefpan zonder nog extra vet toe te voegen.
- **Op smaak brengen van rauwe of gekookte groenten:** ideaal om rauwe of gekookte groenten op smaak te brengen.
- **Binden van de crème:** geeft een romige textuur aan sauzen en crèmes, harmoniseert de smaken van de andere ingrediënten.