



Ingrediënten voor 4 personen

Lente-uitjes; - 500 gr. verse ricotta kaas; - 125 gr.
Gruyerekaas; - 2 eieren; - 2 el bloem; - 1 zakje amandelschaafsel (80 gr.); - 8 vellen filodeeg; - verse tijm; - 1 pakje boter; - olijfolie; - 200 gr. lamsoren; - 200 gr. zeekraal; - 250 gr. nieuwe krielaardappelen in de schil; - 3 sjalotten.

Tijd: 30-60 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ricotta strudel met zeegroenten

Een recept van Eric Rotte, de Zeeuwse top kok

Hulpmiddelen

Steelpan, kom, wok, koekepan en een ovenschaal.

Vorbereiding

Haal de harde steeltjes uit de zeekraal en was ze heel even

Bereidingswijze

Verhit een steelpannetje en smelt een klontje boter. Voeg de gehakte lente-uitjes toe en stoof deze op een matig vuur gaar. Brand de amandeltjes in een droge koekenpan tot ze licht bruin zijn. Kook de aardappelen in de schil tot ze vrijwel gaar zijn, giet ze af en laat ze droog stomen. Doe de bloem, ricotta, gruyere en losgeklopte eieren in kom en voeg de lente-uitjes er aan toe. Meng goed en breng op smaak met een goede hoeveelheid zwarte peper uit de molen en eventueel wat zout. Meng de amandelen met een half kopje geriste of gedroogde verse tijm. Bestrijk een vel filodeeg met de olijfolie en strooi hierover een eetlepel van het amandel-tijm mengsel. Leg het volgende filovel er op en herhaal deze handeling, met uitzondering van het laatste vel. Verdeel het ricotta mengsel in een strook over de lange kant van het deeg en rol het deeg op tot een staaf. Vouw de uiteinden onder de rol en bestrijk de bovenkant nogmaals met wat olie en strooi de laatste amandelen en tijm erover. Maak diagonale inkepingen met een tussenruimte van 3 centimeter met behulp van een kartelmes. Leg de strudel op een bakplaat met aluminiumfolie of een beboterde ovenschaal en plaats gedurende een half uur in de oven (200 graden). Verhit de rest van de boter in een steelpannetje en warm de krielaardappeltjes hier weer in op. Was de zeekraal en de lamsoren en sorteer eventuele grassprietjes of andere ongerechtigheden er uit en laat goed uitdruipen. Hak de sjalotjes fijn en fruit de helft in wat boter tot ze glazig zijn. Voeg de lamsoren toe en verhit al roerend tot ze bijna slap zijn. Bestrooi ze met wat witte peper en serveer direct. Bereid de zeekraal in een wok door deze goed te verhitten met wat olie en vervolgens kort achter elkaar de rest van de sjalotjes en de zeekraal knapperig te roerbakken.

Serveertips

Maak een bedje van de lamsoren en de zeekraal, leg er een schijf ricottastrudel op en serveer de aardappeltjes erbij. Bind de boter eventueel af met wat aardappelzetmeel als saus. Strooi nog wat grof zeezout over de aardappeltjes en serveer direct.