

# FUNGI FUNGI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

*helping to discover*

## ZWARTE TRUFFEL | PASTA | JUS VAN CEPS | ASPERGE

VOOR- TUSSEN- OF BIJGERECHT | 4 PERSONEN

Dit gerecht is gebaseerd op een jus van Eekhoortjesbrood (*jus de Cepes*). Deze basisjus kun je van tevoren maken en desgewenst invriezen.

### Ingrediënten voor *jus de Cepes*

- 1 kleine venkelknol / 3 sjalotten / 2 tenen knoflook / 1 tl. tijm / 1 el. olijfolie
- 1 glas droge vermouth of droge witte wijn
- 350 ml. gevogelte fond
- 350 ml. jus de veau
- 50 gram gedroogd Eekhoortjes brood

### Bereiding van *jus de Cepes*



*ingredienten*



*aanzweten*



*koude fonds toevoegen*



*en direct de gedroogde Ceps*

- Snij de venkel, sjalot en knoflook fijn. Laat met tijm aanzweten in wat olijfolie.
- Voeg de vermouth of wijn toe en reducer tot vocht bijna is verdamp
- Voeg de koude fond en jus de veau toe en het gedroogd Eekhoortjesbrood
- Breng aan de kook en laat een uurtje zachtjes koken
- Zeef de massa en kook de jus in tot ca.  $\frac{1}{4}$  of ongeveer 150 - 200 ml.  
*(gooi de massa die overblijft vooral niet weg ! Je kunt het met wat boter opbakken en een heerlijke omelet van maken).*

# FUNGI FUNGI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

*helping to discover*

Nu de basissaus klaar is kun je het gerecht zelf bereiden.

## Ingrediënten voor het gerecht

- 150 ml. jus van ceps zoals hierboven beschreven
- 200 gram pasta naar keuze
- 40 gram roomboter
- 1 bos groene asperges
- 50 gram fijn geraspte Parmezaanse kaas
- 80 - 100 gram verse Zwarte truffel



*in plakjes*



*geschaafd*



*en julienne*



*en allumette*

## Bereiding van het gerecht

- Verwijder enkele cm's van de onderkant van de asperges en schil de onderste helft met een dunschiller. Snij de asperges in stukjes van ca. 4 cm en snij deze in de lengte door de helft (bij dunne asperges) of in vieren (bij dikke).  
Indien je spaghetti, linguine of een andere lintpasta gebruikt, kun je de asperges ook als lint verwerken door brede slierten te maken op de mandoline.
- Kook de pasta volgens de verpakking met wat zout
- Smelt de boter met de jus van Ceps in een pannetje en voeg de aspergereepjes toe. Laat enkele minuutjes zachtjes koken en meng de pasta hierdoor.
- Snij ondertussen de truffel(s) doormidden en schaaf alvast enkele mooie plakjes vanuit het midden. Wat overblijft fijn snijden.  
Als alternatief voor plakjes kun je de truffels ook in zeer fijne reepjes snijden (*en julienne*) of gewoon mooi fijn snijden en deze op het laatst toevoegen.
- Haal het pannetje van het vuur en voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en de fijn gesneden truffel. Meng alles nog even goed en server direct.
- Garneer het gerecht met verse truffel in plakjes, geschaafd, julienne of allumettes.  
(Hoe fijner verwerkt, hoe sneller de Truffel smaak meegeeft aan het Gerecht en hoe korter het verwarmt mag worden omdat de smaak sneller vervliegt).