

Spinazierolletjes



op rode salade

Ingrediënten voor circa 4 personen:

- 100 gram spinazie
- 2 eieren
- 125 gram gierstmeel
- 4 eetlepels (slag)room
- snufje zout

- 30 gram Parmezaanse kaas
- 100 gram Ricotta
- 3 eetlepels tomatenpuree
- Ghee om in te bakken

- 2 tomaten
- 4 stengels bleekselderij
- 1 rode paprika
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepeltje honing

Bereiding:

1. De gewassen spinazie kort koken en daarna goed uit laten lekken.
2. De eieren en de spinazie in een kom pureren met een staafmixer.
3. Gierstmeel, room en zout door het mengsel roeren en 20 minuten laten staan.
4. Van de Ricotta, Parmezaan, tomatenpuree en zout een glad mengsel roeren.
5. Tomaten, paprika en bleekselderij in plakjes snijden en met elkaar vermengen.

6. Een dressing maken van de olijfolie, citroensap en honing en dit door de salade mengen.
7. Aangemaakte salade in een brede, platte schaal doen.
8. In hete ghee 3-4 crêpes bakken van het spinaziegierst mengsel.
9. De Ricottavulling over de crêpes verdelen en stevig oprollen.
10. De crêpes in stukken snijden en op de salade schikken.

Deze salade is heerlijk als lunch samen met een kopje warme soep.

Ghee

Ghee, ook wel Ghi, geklaarde boter of botersmout genoemd, wordt veel gebruikt in de Indiase keuken.

Ghee wordt gemaakt van boter die gezuiverd is van eiwitten en waaruit al het vocht verdampt is. Zo ontstaat een bakboter die hoge temperaturen verdraagt.

Ghee is dus een uitstekend product om in te bakken en te braden of zelfs in te frituren zonder dat het verbrandt.

Ghee heeft ook de eigenschap om de smaak van kruiden en specerijen in het gerecht te versterken.

Ghee is lang houdbaar, ook buiten de koelkast, zonder aan kwaliteit te verliezen.

Omdat Ghee wel bederft van vocht is het belangrijk een aangebroken pot niet hermetisch af te sluiten maar bijvoorbeeld met een schoon doekje en elastiekje zodat het kan ademen.