**farinata di ceci met witte ragù**

*Farinata:*

1 deel kekererwtenmeel
3 delen water
zout

*Witte ragu:*

gemalen rundsvlees
rozemarijn
tijm
oregano
gedroogde salie
peper en zout
uien
knoflook
yoghurt

*Andere ingrediënten:*

wortelen
zucchini serpente
(of courgette)
pecorino
mozzarella
balsamico
verse basilicum
peper en zout

**Farinata**. Doe het keker- (of kikker-)erwtenmeel in een kom. Giet er scheutjes water op kamertemperatuur, bij. Respecteer de verhouding van 1 deel meel en 3 delen water. Roer goed om en mix met de staafmixer tot een homogeen beslag. Het zal zeer vloeibaar zijn en dus niet zo stevig als bijvoorbeeld pannenkoekendeeg. Voeg zout toe naar smaak. Zet het beslag een nachtje weg op een koele plaats.

**De volgende dag.** Schuim het beslag af indien nodig en meng met een paar eetlepels olijfolie. Verwarm de oven voor op 220°C. Leg een vel bakpapier in een ovenplaat van een paar centimeter hoog. Bestuif met olijfoliespray. Giet het beslag er voorzichtig in en schuif de plaat in de hete oven. Bak ongeveer 30 minuten, maar controleer regelmatig. De bovenkant moet gemarmerd goudbruin zijn en de binnenkant blijft zacht en veerkrachtig. Steek er ronde schijven uit met een grote ring of bij gebrek daaraan, met een mes rondom een soepkom.

**Witte ragu.** Snijd een ui en een paar teentjes knoflook fijn. Roerbak tot de uisnippers glazig worden. Bak in een andere pan het fijngemalen rundsvlees rul in een scheutje olijfolie. Kruid met peper, zout en naar smaak met een assortiment Italiaanse kruiden. Voeg samen met de ui-knoflookbereiding. Meng met een paar eetlepels yoghurt.

**Groenten.** Schil en snijd een paar worteltjes en een stuk zucchini serpente of gewone courgette in schijfjes. Kook ze gaar. Zet warm weg.

**Op het bord.** Een schijf farinata. Schep daarop een portie gekookte groenten. Leg daarop een flinke schep witte ragu. Bestuif met balsamicospray. Werk af met een schijf buffelmozzarella en een kroontje verse basilicum. Presenteer met een potje geraspte pecorino.