

INGREDIËNTEN	PORTIE GEWICHT KG/LT	GEPLAND RECEPT KG/LT	SAMENSTELLING % VAN HET RECEPT
VOLLE MELK	2,000	0,000	95,01%
ZOUT KEUKEN	0,015	0,000	0,71%
BASILICUM	0,010	0,000	0,48%
CITROENSAP VERS	0,080	0,000	3,80%
TOTAAL	2,105	0,000	100%

ALLERGENEN: MELK -

WERKWIJZE

- Breng de melk aan de kook op een zacht vuur samen met de basilicum en het zout.
- Als de melk kookt voeg je het verse citroensap toe.
- Houdt de melk tegen het kookpunt en laat 10 minuten op een zacht vuur staan
- Giet door neteldoek of fijne zeef en laat uitlekken.
- Bewaar koel op 4°C tot gebruik.

OPMERKINGEN

Ricotta is een verse kaas die gemaakt wordt na het kaasmaken. Men kookt of verwarmd de wei een tweede maal en voegt opnieuw stremsel toe.

Ricotta is de italiaans variant van wat in andere landen ook wel cottage cheese of hüttenkäse wordt genoemd.

Als je wei verder wil gebruiken in andere bereidingen gebruik dan geen of minder zout bij het maken van de kaas. Zout de ricotta dan apart.

Wei is zeer rijk aan eiwitten en calorie arm (de calorieën zitten vooral in de wrongel of kaas). Daarom wordt het ook vaak gebruikt in light producten. Ook in frisdranken wordt wei gebruikt. RIVELLA is een populaire frisdrank in Nederland en Zwitserland (15% marktaandeel)

