

Tussengerecht: Reuzenravioli met een surprise

Ingrediënten:

Pastadeeg:

200 gr *farina 00*
2 st *eieren*
zout

Vulling:

300 gr *bladspinazie*
(diepvries)
zout
80 gr *taugé*
30 gr *sjalot*
25 gr *Parmezaanse kaas*
125 gr *Mascarpone*
nootmuskaat
peper

Ravioli:

10 st *eieren (maat S)*
bloem

Salieboter:

2 gr *verse*
salieblaadjes
100 gr *boter*

Afwerking:

Indekken:

Presentatie:

Parmezaanse kaas
zout en peper



Bereidingswijze:

Pastadeeg:

Meng de ingrediënten met een snufje zout tot een homogeen deeg. Werkbank goed met meel bestuiven, indien nodig een theelepel water toevoegen aan het deeg als het te droog blijft. Kneed 10 minuten tot het deeg soepel en elastisch aanvoelt. Leg minstens 30 min in plasticfolie op de werktafel. Het deeg het liefst pas bewerken niet te lang voor het koken van de pasta. Rol het deeg uit op de werktafel. Haal dan door de pastamachine op de breedste stand. Vouw het deeg dubbel en haal het nogmaals door de machine. Herhaal deze handeling 4 maal. Haal dan het deeg door de pastamachine in een lagere stand, eventueel nog eens dubbelvouwen en herhalen. Ga zo door tot de dunste stand. Blijf "bloemen" indien nodig. Bestuif het deeg licht met bloem en dek af met folie.

Vulling:

Ontdooi de spinazie, laat uitlekken in een zeef en dep droog. Haal de kopjes en kontjes van de taugé en breek de taugé in kleine stukjes. Hak de sjalot fijn. Fruit de sjalot en voeg dan de taugé toe. Bak kort aan en laat afkoelen. Rasp de Parmezaan (bewaar een deel voor de afwerking). Meng de groente met de Mascarpone, de Parmezaan en een mespuntje nootmuskaat. Maak op smaak met peper en zout.

Ravioli:

Steek met een steker Ø11,5 cm 10 cirkels uit het deeg. Daarna nog 10 cirkels van Ø12 cm. Leg een eetlepel spinazievulling op het midden van de **kleine** pastacirkel en maak m.b.v. een lepel (of je vingers) een kuiltje in de massa. Splits de eieren. Leg voorzichtig een eidooier in het kuiltje van de spinazie. Bestrijk de pasta rondom de vulling en ook de randen van het **grootste** rondje met water. Druk de laagjes voorzichtig maar stevig op elkaar. Gebruik de tandjes van een vork om alles goed te sluiten. Leg de raviolirondjes naast elkaar (anders plakken ze vast) op bakpapier bestoven met bloem en dek af tot gebruik.

Salieboter:

Kneus de salie. Verwarm de boter met de salie in een pannetje tot de boter bruist. Laat afkoelen op de werkbank en verwijder de salieblaadjes.

Afwerking:

Breng (in pannen of braadslee) water en zout aan de kook. Laat de ravioli per 3 of 4 tegelijk in een pan glijden en kook in 4 minuten gaar. Laat het water wel koken!! Haal ze uit de pan en laat ze op een schone theedoek uitlekken.

Diep warm grijs bord met mes en vork

Presentatie:

Plaats de ravioli in het midden van het bord en giet er de salieboter overheen. Bestrooi met zout en peper uit de molen en strooi er wat Parmezaan over.