

Bisque van garnalen en knolselderijravioli

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Ravioli: 150 gr pastabloem (tipo 00) 2 st eieren snuffe zout olijfolie	Ravioli: Knead de bloem, eieren, snuffe zout en een scheut olijfolie tot een soepel deeg. Pak het deeg in huishoudfolie en laat minimaal 30 min. rusten op de werkbank.
Bisque: 200 gr ui 200 gr wortel 100 gr bleekselderij 500 gr garnalenschalen olijfolie 5 st knoflookteentjes 50 gr tomatenpuree 1 dl cognac 1 dl witte wijn 1,5 l visbouillon 2 dl room cayennepeper passeerdoek	Bisque: Snijd ui, wortel, bleekselderij en knoflook in stukken. Bak de garnalenschalen in een brede pan tot ze krachtig geuren. Voeg ui, wortel, bleekselderij en knoflook toe en bak mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met de cognac. Voeg witte wijn toe en laat kort inkoken. Voeg visbouillon toe en laat het geheel 35 minuten zachtjes pruttelen. Giet de bouillon door een fijne zeef in een andere pan. Druk het geheel goed aan om alle smaken eruit te persen. Haal de massa eventueel nog door een passeerdoek. Laat de bisque op middelhoog vuur inkoken en voeg op het laatst de room toe. Breng op smaak met cayennepeper en zout.
Vulling ravioli: 300 gr knolselderij 30 gr sjalot 20 gr boter 40 gr ricotta nootmuskaat (snuffe) peper en zout	Vulling ravioli: Snijd de knolselderij in brunoise 2 x 2 cm en snipper de sjalotten fijn. Fruit de sjalotten in boter en voeg de knolselderijblokjes toe. Laat ze op laag vuur het met een scheutje water en de deksel op de pan stoven (± 20 min). Giet af en pureer de massa tot een gladde puree. Meng de kaas erdoor en breng (stevig) op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Doe de massa in een grote spuitzak en laat afkoelen.
Ravioli vullen: pastamachine met klem of pastamachine die op kitchenaid past	Ravioli maken: Rol het deeg in porties uit van breed tot stand 2 in lange vellen. Spuit hoopjes knolselderijvulling op het deeg en vouw het deeg eroverheen. Druk de lucht er voorzichtig uit. Steek met een steekring Ø 6 cm de ravioli uit en druk de uiteinden goed aan met een vork.
Afwerking: 3 gr bieslook	Afwerking: • Snijd de bieslook in fijne ringen • Kook de ravioli in gezouten water 90°C in 3 -4 min gaar.
Indekken:	Kleine diepe soepbord met soeplepel.
Presentatie: 50 gr Hollandse garnalen	Presentatie: Leg 1 ravioli op het bord en schenk er de bisque omheen. Garneer af met garnalen en bieslook.

