



Gevulde ravioli met-Daslook-hazelnootboter

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Pastadeeg 200 g grano duro 200 g bloem type 00 4 eieren 1 eierdooier 2 el Olijfolie 1tl zout(1tl is 3g)</p>	<p>Pastadeeg Het deeg gaan we mengen m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom en met een deeghaak 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.</p> <p><i>Voor de bloem kun je gebruik maken van gewone bloem, waarmee je het deeg licht, goed van structuur en makkelijk hanteerbaar maakt. Veel pastamakers geven de voorkeur aan het gebruik van een deel bloem en een deel farina semola di grano duro (durum, tarwegriesmeel), dat smaak, kleur en structuur ten goede komt. Het grano duro maakt het deeg iets moeilijker om mee te werken.</i></p>
<p>Vulling 60 g daslook 200 g ricotta 30 g boter 2 sjalotjes middelgroot</p> <p>In plaats van daslook 50 g bieslook fijngenhakt 4 tenen knoflook 200 g ricotta 30 g boter 2 sjalotjes middelgroot</p>	<p>Vulling Daslook even aanzetten met een sjalotje in de wok. Uitlekken, fijnsnijden Vermengen met de ricotta. Zout en peper naar smaak.</p> <p>Snijd de bieslook zeer fijn. Snipper de sjalotten fijn en zet aan in de wok. voer de bieslook pas toe als de pan van het vuur is. Als alles is afgekoeld de ricotta en peper en zout.</p>
	<p>Uitrollen met de pastamachine Bevestig de pastamachine aan de rand van het werkblad met de daarvoor bestemde plank. Verdeel het deeg in 4 porties bewaar koel en maak van iedere portie rechthoeken. Zet de rollers op stand 0 en haal het deeg erdoor. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 6 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer. Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot standje 5 Leg de plakken op de werkbank, leg er hoopjes vulling op, maak het deeg wat nat. Leg daarover de volgende plak deeg en druk deze aan. Maak de ravioli met een uitsteker. De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!! Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.</p>

MENU APRIL

Hazelnootboter

250 g gemengde
paddenstoelen
1 scheutje olijfolie
200 g hazelnoten
30 g boter
½ dl Kookroom

Hazelnootboter

Maak de paddenstoelen schoon met keukenpapier verhit een scheut olie in een koekenpan en bak ze. Haal de paddenstoelen uit de pan, en laat de boter in de pan lichtbruin kleuren. Rooster de noten zonder olie in de pan en hak ze daarna fijn. Voeg ze op het laatst toe aan de boter.

Eindbewerking

20 g bouillonpoeder

Eindbewerking en presentatie

Koken ravioli

Pan met ruim water koken, doe er ca 20 gram bouillonpoeder in en kook de ravioli in ca. 6 min gaar. (Proeven

Presentatie

In klein diep bord een drietal/viertal ravioli scheppen en een schepje saus er overheen schenken.

