

MENU OKTOBER



Ravioli met zeevruchten en mosselsaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Ravioli deeg 200 g grano duro 200 g bloem type 00 4 eieren 1 eierdooier 2 el olijfolie 3 g zout</p>	<p>Ravioli deeg 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>Bouillon olijfolie 1 sjalot 1 teentje knoflook 250 g garnalenschalen en koppen 1/2 wortel 1 laurierblad</p>	<p>Bouillon Begin met de bouillon. Verhit in een pan 1 el olijfolie, fruit de fijn gesneden sjalot en fijngehakte knoflook. Voeg de schalen van de garnalen toe en laat 3 minuten stoven. Giet 500 ml heet water erbij, voeg de wortel en het laurierblad toe, kruid met zout en peper en kook op een middelhoog vuurtje gedurende max. 15 minuten. Giet af en bewaar de bouillon.</p>
<p>Vulling 400 g witte visfilet zoals zeebrasem, forel, zeebaars.... 20 garnalen 150 g rivierkreeftjes 2 bio eieren 100 g gekookte aardappelen 100 g Parmezaanse kaas 2 sjalotjes 1 teentje knoflook, 5 g verse oregano sap van 1/2 biologische citroen 10 ml olijfolie zout & zwarte peper</p>	<p>Vulling Maak ondertussen de vulling. Verwarm 2 el olijfolie in een pan, fruit de fijngehakte sjalot en de fijngehakte knoflook. Voeg de visfilet, garnalen en rivierkreeftjes toe, laat 5 minuten bakken. Doe vervolgens in een blender/keukenmachine, voeg aardappelen, eieren, geraspt Parmezaan, citroensap en fijngehakte oregano toe en breng op smaak met zout en peper. Mix het vrij grof.</p>

MENU OKTOBER



<p>Ravioli Parmezaanse kaas</p>	<p>Ravioli Verdeel het deeg in 4 stukken. Bestuif met wat bloem en rol ze uit tot lange dunne lappen m.b.v. de pastamolen. (Stand 5) Plaats toefjes vulling op een deeglap. Bestrijk het deeg met water rond de toefjes. Plaats een tweede lap voorzichtig over de vulling, druk het aan zodat er geen lucht in de pakketjes achterblijft. Gebruik een uitsteker van min 8 cm om de ravioli uit te snijden. Maak 2 extra stuks. Druk de randen lichtjes aan met een vork. Leg de ravioli op een blad bestoofd met bloem in de vriezer.</p> <p>Kook de ravioli in kokend zout water gedurende ongeveer 3-5 minuten, de kooktijd kan variëren naargelang de dikte van het deeg. Gebruik de extra stuks als tester voor gaarheid. Haal ze uit het water met een schuimspaan.</p> <p>Serveer de ravioli meteen met het mosselsausje, bestrooi met Parmezaanse kaas.</p>
<p>Mosselsaus. 250 g mosselvlies 300 ml bouillon van garnalenschalen (zie boven) 100 ml witte wijn 1 sjalot 1 teentje knoflook, olijfolie 5 g oregano 1 el peterselie 60 g boter zeste van 1/2 biologische citroen 10 ml volle room 35% vet zout & zwarte peper</p>	<p>Mosselsaus. Werk nu het sausje af. Verhit in een grote pan 2 el olijfolie, fruit de fijngesneden sjalot en fijngehakte knoflook. Blus af met witte wijn en kook gedurende 3 minuten, voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Voeg de mosselen toe en verwarm gedurende 3 minuten,</p> <p>Voeg blokjes koude boter, zeste, fijngehakt oregano, fijngehakt peterselie en room toe. Breng op smaak met zout en peper en verwarm.</p>
	<p>Eindbewerking en presentatie Verdeel de ravioli over de borden, Leg wat schelpen met mosselen op ieder bord en giet er wat saus over de ravioli.</p> 