

## Ravioli | spinazie - bieslook

| Ingrediënten 12 personen:                                                                                                                                                                         | Bereidingswijze:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b><u>Pastadeeg</u></b></p> <p>100 g grano duro<br/>300 g bloem type 00<br/>4 eieren<br/>1 eierdooier<br/>2 el olijfolie<br/>3 g zout - 1tl = 3g</p>                                           | <p><b><u>Pastadeeg</u></b></p> <p>Meng het deeg in de keukenmachine. Doe alle ingrediënten in de kom en draai met een deeghaak 1 minuut, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.</p> <p><b><u>Wist je dat</u></b></p> <p><i>Je voor de bloem gebruik kunt 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 durum tarwegriesmeel, in het Italiaans semola di grano duro. Dit komt ten goede aan smaak, kleur en structuur. Grano duro maakt het deeg iets moeilijker om mee te werken.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p><b><u>Spinazie - bieslook</u></b></p> <p>100 g spinazie<br/>25 g bieslook-fijngesneden<br/>2 sjalotjes middelgroot<br/>4 tenen knoflook<br/>200 g ricotta<br/>30 g boter<br/>peper en zout</p> | <p><b><u>Spinazie - bieslook</u></b></p> <p>Zet de spinazie en bieslook even aan met de sjalotjes en knoflook in de wok. Laat het uitlekken en snijd het fijn. Vermeng vervolgens met de ricotta. Voeg peper en zout naar smaak toe.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                   | <p><b><u>Uitrollen met de pastamachine</u></b></p> <p>Verdeel het deeg in 4 porties en maak van iedere portie rechthoeken. Bewaar koel.</p> <p>Zet de rollers op stand 0 en haal het deeg erdoor.</p> <p>Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine.</p> <p>Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem.</p> <p>Doe dit ca 5 keer, tot het deeg soepel en elastisch is.</p> <p>Vouw het deeg daarna niet meer.</p> <p>Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot stand 5.</p> <p>Leg de plakken op de werkbank, Steek rondjes van 10 cm.</p> <p>leg er hoopjes spinazie- bieslook - ricottavulling op, maak de randjes van het deeg wat nat. Leg daarover een tweede rondje deeg en druk deze aan.</p> <p>Leg de ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad.</p> <p>Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.</p> |
| <p><b><u>Hazelnootboter</u></b></p> <p>250 g gemengde paddenstoelen<br/>1 scheutje olijfolie<br/>200 g hazelnoten</p>                                                                             | <p><b><u>Hazelnootboter</u></b></p> <p>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.</p> <p>Rooster de noten zonder olie in de pan en hak ze daarna fijn.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

# MENU MEI



|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60 g boter                                                | Voeg ze op het laatst toe aan de boter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b><u>Eindbewerking</u></b><br>20 g groentebouillonpoeder | <b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b><br>Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg 20 gram bouillonpoeder toe.<br>Kook de ravioli in ca. 6 minuten gaar. Proef of de ravioli gaar is.<br><br><b><u>Presentatie</u></b><br>Scheep in een klein diep bord een drietal ravioli. Verdeel wat paddenstoelen over de ravioli en daarover een lepeltje hazelnootboter.<br><br> |