



Ravioli met paddenstoelen en morilleroom

Basisrecept deeg

Ravioli vraagt om een ander soort deeg dan pastadeeg voor bijvoorbeeld tagliatelle. Dit deeg is net iets vochtiger, waardoor de pasta makkelijker blijft plakken.

1000 gr bloem, 8 eieren, 6 el water, snuf zout

Maak hiervan een deeg. Laat 15 min. rusten in de koelkast. Maak pasta-vellen met een pasta-machine

Ingrediënten

Basisdeeg voor ravioli, 600 gr div. paddenstoelen, 6 teentjes knoflook, fijngehakt, 3 gesnipperd sjalotje, tijm, 150 gr parmezaanse kaas, geraspt, anderhalf bakje ricotta (375 gr) uitgelekt, olijfolie

Bereidingswijze

Maak de paddenstoelen schoon. Hak de helft van de paddenstoelen grof en de andere helft fijn. Verhit de olie en bak de champignons met de knoflook, sjalot en tijm. Laat de paddenstoelen uitlekken in een zeef (vang het vocht op). Meng de ingrediënten en leg balletjes op ongeveer 1 1/2 cm van elkaar af op een pasta-vel. Bevochtig de onbedekte pasta eventueel met wat water (plantenspuit) of los geklopt eiwit en leg er een tweede vel bovenop. Druk dit goed aan en zorg ervoor dat er geen lucht in de kussentjes blijft zitten. Snij nu met een raviolirollertje of met behulp van een steker de kussentjes los van elkaar. Kook ze in 4-5 minuten in ruim kokend water gaar.

Saus

Gelijke delen kippenbouillon en room, vocht paddenstoelen en morilles. Alles bij elkaar tot gewenste dikte inkoken. Op smaak brengen.

Serveren

Zorg voor voorverwarmde borden. Leg hierop de ravioli en schenk er wat van de saus over.