



RAVIOLI MET GEROOSTERDE PAPRIKA, GEITENKAAS EN RUCOLA

Receptuur

Ingrediënten

<p><u>PASTA:</u> 5 eieren 500 gram harde tarwebloem (00) 500 gram witte bloem 1 eiwit (om te plakken)</p> <p>Crème Fraiche Gerpaste Parmezaanse kaas</p>	<p><u>Vulling:</u> 2 Geitenkaasjes 2 rode paprika 1 bosje rucola sla 2 eetlepels pijnboompitten Zout Peper Knoflook</p>	
---	--	--

Bereiding pastadeeg:

Strooi bloem op de werkbank, maak een kuiltje in het midden en voeg de eieren en een snufje zout toe in de kuil. Begin te roeren vanuit het midden met een vork en voeg er steeds een beetje bloem bij. Kneed het deeg krachtig door totdat je een stevig en soepel deeg hebt. Als het deeg te hard is kan je 1 a 2 eetlepels water of olijfolie toevoegen. Wikkel het deeg in plastic folie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

Vulling:

Rooster op een gaspitt de paprika (doe dit met een serveertang) totdat de paprika rondom zwart geblakerd is. Doe de paprika direct in een plastic zakje en sluit dit af zodat de paprika kan rusten (broeien). Rooster de pijnboompittjes in een droge pan goudbruin en laat ze afkoelen. Snijd de geitenkaas en de rucola sla in kleine stukjes en meng dit met de afgekoelde pijnboompittjes. Schrap met een mesje de schil van de paprika, spoel deze even af en snij de paprika in kleine blokjes en meng dit er ook door.

Ravioli maken:

Rol met behulp van de pastamachine het deeg uit in een lange dunne plak (de kok doet het voor). Leg met een lepeltje op regelmatige afstand hoopjes vulling op de plak pastadeeg. Bestrijk met het eiwit het pastadeeg tussen de vulling. Rol een 2e plak pastadeeg en dek hier de ravioli mee af. Druk de pasta goed aan rond de bergjes zodat er geen lucht tussen zit. Steek de ravioli uit en leg deze op een met bloem bestoven dienblad. Herhaal dit totdat je voldoende ravioli hebt voor alle gasten (ca. 3 p.p.). Laat de pasta zo lang mogelijk drogen en kook daarna de ravioli in een ruime pan bouillon. Doe de crème fraiche in een pannetje samen met de room en breng dit op smaak met wat zout en peper. Leg op elk bord een schep saus, dan de gewassen rucola. leg hierop de ravioli en maak het gerecht af met de geraspte kaas en gemalen zwarte peper.