



Voorgerechten

Fancy ravioli

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de vulling

1 butternut pompoen
250 gram ricotta
100 gram pecannoten (fijngehakte + voor de afwerking)
20 gram parmezaanse kaas (geraspte)
1 theelepel cayennepeper
1/2 theelepel nootmuskaat
handvol salieblaadjes
olijfolie
zout

Voor de pasta

100 gram spinazie
1 eetlepel olijfolie
200 gram bloem
snuifje zout
3 eierdooiers
1 ei

Voor de saus

4 mandarijnen
100 gram ongezouten boter
basilicumblaadjes (enkele)
salieblaadjes
1/2 theelepel nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwijder de schil en de pitten van de pompoen. Snij in blokjes en leg ze in een ovenschaal. Schep er de ricotta onder. Kruid met het cayennepeper, de nootmuskaat en zout. Druppel er wat olijfolie over en meng goed onder elkaar. Zet 45 minuten in de oven.

Snij de salie fijn en meng samen met een lepel olijfolie onder de pecannoten. Strooi over de pompoenblokjes en zet opnieuw 15 minuten in de oven. Strooi er de Parmezaanse kaas over en stamp tot puree. Kruid eventueel bij met peper en zout.

Blancheer de spinazie in kokend gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Knijp er al het vocht uit en snij fijn. Doe de bloem, de spinaziepuree, de olijfolie en het zout in een keukenmachine. Voeg het ei en de eierdooiers toe. Laat de keukenmachine draaien tot zich een bal vormt. Kneed de deegbal op een met bloem bestoven werkblad 2 minuten door. Wikkel in plastic folie en laat 2 uur op kamertemperatuur rusten.

Rol het deeg dun uit, tot 2 mm dik. Snij in vierkantjes van 6 op 6 cm. Schep 2 el van de puree in het midden van elke vierkantje. Bestrijk de rand met wat water. Breng de punten naar elkaar en vorm er een zakje van. Knijp het midden goed dicht.

Smelt de boter en knijp er het vocht van de mandarijntjes bij. Kruid met peper en hou warm. Kook de pastapakketjes in 4 minuten gaar in kokend gezouten water. Schep ze uit de pan en leg ze meteen in de botersaus. Werk af met de nootmuskaat en enkele blaadjes basilicum. Verkruiemel er tot slot wat pecannoten over.

Tip:

Maak het jezelf makkelijk en maak de vulling een dag op voorhand.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukenmachine

