



Hoofdgerechten

Pompoenravioli met pecannoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 flespompoen
1 ui (gesnipperd)
10 salieblaadjes
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
200 milliliters groentebouillon
200 gram patisseriebloem
2 eetlepels rode wijnazijn
100 gram pecannoten
200 milliliters room
2 eieren
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kneed de bloem met de eieren, 2 el olijfolie en een snuf zout tot een soepel deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat 15 minuten op een koele plaats rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de pompoen in twee en verwijder de pitten en het dradige vruchtvlees met een lepel. Bestrijk de randen met een beetje olijfolie en leg de twee helften met de gesneden kant naar beneden op een bakplaat. Zet 25 minuten in de oven. Schil na het afkoelen de pompoen en snij in blokjes.

Schep de gare pompoenblokjes in een blender en mix glad. Hak de helft van de salieblaadjes fijn en meng samen met de Parmezaanse kaas onder de pompoenpuree. Breng op smaak met de rode wijnazijn, peper en zout. Fruit de ui in boter. Voeg 50 g pecannoten toe en bak ze goudbruin. Blus met de bouillon en voeg de room toe. Breng aan de kook en pureer het geheel glad met een staafmixer. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Rol het pastadeeg heel dun uit. Verdeel de pompoenvulling in hoopjes over het pastadeeg en leg er een vel pastadeeg bovenop. Druk de vulling een beetje plat en steek met een raviolistempel ravioli uit de deeghoopjes. Druk de deegranden van de ravioli goed op elkaar zodat er geen lucht tussenzit.

Kook de ravioli gaar in licht gezouten water. Laat uitlekken. Verdeel ze over borden en schep er de warme pecannotensaus over. Strooi er de resterende gehakte pecannoten over en werk af met de

resterende salieblaadjes en wat druppels olijfolie.

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

