



Voorgerechten

Ravioli van krab met pompoensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 milliliter groentebouillon
200 gram pompoenblokjes
200 gram krab (uit blik)
1 eetlepel citroensap
100 milliliter room
100 gram ricotta
1 ei
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
1 eetlepel munt (fijngehakt)
handvol salieblaadjes
olijfolie
peper
zout

Voor het deeg

200 gram bloem (pasta)
2 eieren

Bereidingswijze

Maak het deeg: stort de bloem uit op een werkblad. Maak een kuiltje in het midden en breek er een ei in. Roer het ei met een vork door de bloem. Doe hetzelfde met de resterende eieren. Voeg een scheutje olijfolie toe en meng tot een elastisch deeg. Kneed het deeg tot een bal. Strooi wat bloem over het deeg en dek af met een vochtige handdoek. Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur.

Bak de pompoenblokjes 5 minuten in olijfolie. Kruid met peper en zout. Blus de pan met de bouillon en laat de pompoenblokjes op een zacht vuur garen. Laat het vruchtvlees van de krab uitlekken. Prak fijn met een vork en meng er dan de ricotta, munt en peterselie onder. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Rol het deeg heel dun uit op een met bloem bestoven werkblad, of gebruik een pastamachine. Snij er rondjes uit van ongeveer 6 cm doorsnede. Vorm kleine bolletjes van de krabvulling en leg op de rondjes pasta. Klop het ei met wat water los en bestrijk de randen van het deeg. Dek af met een ander rondje pasta en duw de randen stevig aan. Steek met een ronde gekartelde uitsteekvorm mooie cirkeltjes uit en doe het overtollige deeg weg.

Kook de ravioli in 4 minuten gaar in kokend gezouten water. Haal uit het water en laat uitlekken. Schep de pompoenblokjes met het vocht in een blender en mix samen met de room glad. Bak de salieblaadjes krokant in hete olijfolie.

Schep een bodempje pompoensaus op elk bord. Schik er de krabravioli op en werk af met de salieblaadjes.

