



Hoofdgerechten

Hartjesravioli van aubergine met salie, walnoot, citroen en kerstomaten

Voor 2 personen.

Ingrediënten

Voor het raviolideeg

200 gram bloem (Semola (speciaal voor pasta))
1 scheutje olijfolie
2 eieren

Voor de vulling

1 eetlepel paneermeel
50 gram ricotta
1/2 aubergine
1 eierdooier
1 theelepel rozemarijn (gedroogd)
peper
zout

Voor de afwerking

1 handvol salieblaadjes (verse)
1 handvol walnoten (gehakt)
10 tomaten (tros, klein)
1/2 citroen (zeste)
50 gram boter

Ravioli in de vorm van een hartje.. Zo lief én lekker! Deze ravioli is gevuld met een mix van aubergine en ricotto en wordt afgewerkt met walnoten, tomaten en salie. Gaat jouw foodiehartje al sneller slaan?

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C .

Doe de bloem in een hoop op je werkblad en maak er een kuiltje in. Doe ei per ei in het kuiltje en roer één voor één met een vork door de bloem. Voeg een scheutje olijfolie toe. Blijf mengen tot een deeg. Kneed het deeg een 10-tal minuten stevig. Doe de deegbal in een kom en dek af met een vochtige handdoek. Laat op kamertemperatuur rusten terwijl je de vulling maakt.

Snij de aubergine in de lengte doormidden, smeer het snijvlak in met olijfolie en leg gedurende 20 minuten in de oven, samen met de trostomaatjes. Haal de aubergine uit de oven, ontdoe van de kroon en mix in een keukenrobot fijn met de ricotta, de eidooier, paneermeel en rozemarijn. Kruid met peper en zout en zet in de koelkast.

Strooi bloem over het werkblad en rol het deeg uit tot ongeveer 5 mm dikte. Snijd in 2 en haal elk stuk door de pastamachine, telkens op een dunnere stand.

Leg het eerste vel pastadeeg op het werkblad en leg er hoopjes auberginevulling op (een paar cm van mekaar). Maak de randen van het deeg rondom de vulling een beetje vochtig en leg er het tweede vel deeg bovenop. Druk het deeg goed aan rond de vulling en steek met behulp van een hartjesvorm ravioli's uit het deeg.

Smelt de boter in een pan en voeg de blaadjes salie toe. Breng in een kookpot licht gezouten water aan de kook en leg de ravioli's er voorzichtig in. Wanneer ze komen bovendrijven zijn ze klaar en schep je ze uit het water met behulp van een schuimspaan. Schep 1 el van het kookvocht bij de boter, meng goed en overgiet de pasta ermee. Werk de ravioli af met walnoten, extra salie, de trostomaatjes en citroenzeste.

Keukenbenodigdheden

Keukenrobot

Oven

