Runderbouillon met home made ravioli

Datum: 17-12-2007
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 10 plakjes rauwe ham of Parmaham, fijngehakt
- 500 g bloem
- 2 eidooiers
- 4 eieren
- 100 g versgeraspte Parmezaanse kaas
- 10 zongedroogde tomaatjes op olie
- fijngehakt bosje basilicum
- versgemalen peper
- 2 potten runderbouillon voor 1 liter, gezeefd
- 4 rijpe trostomaten

Bereidingswijze:

Maak eerst het pastadeeg; leg de bloem in een bergje op het werkblad en maak een kuiltje in het midden, leg de eieren en dooiers erin. Roer de eieren eerst met een vork door de bloem en kneed daarna 5 minuten met de hand tot een elastisch en glad deeg ontstaat. Laat het deeg afgedekt een half uur in de koelkast rusten.
Maak ondertussen de vulling; vermeng de ham met de Parmezaanse kaas en tomaatjes en knip er wat basilicum over. Bewaar nog wat basilicum voor de bouillon. Breng de vulling op smaak met peper.
Rol het deeg uit met een deegroller of met een pastamachine tot een lap met een dikte van 1,5 mm. Snijd de lap in 24 vierkantjes van ongeveer 5x5 cm.
Verdeel de vulling in kleine bergjes op 12 vierkantjes en bestrijk het deeg rondom met een kwast met water. Leg de andere 12 vierkantjes er overheen en druk de randen rondom goed aan.
Leng de bouillon aan met water en breng hem aan de kook, breng op smaak met zout en peper. Snijd de tomaten in kwarten en snijd de zaadjes eruit. Snijd het vruchtvlees in reepjes en dan in blokjes. Laat de ravioli in de bouillon in 4 minuten gaar worden. Schep in elk bord 3 ravioli’s, een lepel tomatenblokjes en wat verse basilicum. Giet de hete bouillon erover.