Spinaziesoep met tortellini

Datum: 25-02-2008
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 3 uien in kwart ringen
- 3 eetlepels olijfolie
- 300 gram ham in smalle reepjes
- 3 tenen knoflook
- 1,5 liter runderbouillon
- 400 ml droge witte wijn
- 1 kg verse spinazie
- 250 ml crème fraiche
- 250 gram bloem
- 1 eidooier
- 2 eieren
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 5 plakjes Parmaham, fijngehakt
- bosje fijngehakte basilicum

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 de dooier 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 knip er wat basilicum over. 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 mm. Steek hier 32 rondjes uit van ongeveer 7 cm. Schep op elk rondje wat vulling in het midden. Vouw het deeg eroverheen en knijp de randen dicht. De tortellini in 7 minuten net niet gaar koken. Tortellini in vergiet laten uitlekken.
In een soeppan ui in de olie goudbruin fruiten. Ui in kom scheppen. Ham in de achtergebleven olie in 5 minuten knapperig bakken en in kom scheppen. Knoflook in de soeppan persen en hierbij de bouillon en de wijn voegen en aan de kook brengen. Kook ondertussen de spinazie gaar en roer deze door de bouillon. Laat de crème fraiche in de soep smelten. Breng de soep op smaak met zout en peper. Pureer dan dit geheel met de staafmixer. Voeg dan de uien en de hamreepjes toe. Laat dit geheel nog 2 minuten op het vuur staan en schep de soep in de borden. Verdeel tot slot de tortellini over de borden.

Tip: zorg ervoor dat de tortellini tegelijk klaar is met de soep.