

Licht soepje van waterkers met broodravioli van krab

Datum:	26-09-2011
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Soep:

- 2 bosje waterkers
- 250 g verse spinazie
- 2 tenen knoflook
- 2 sjalotten
- 1,5 l kippenbouillon
- 2 dl room
- 25 g amandelschaafsel

Broodravioli:

- 150 g krabvlees, blik
- 0,5 bosje gehakte kervel
- 0,5 bosje gehakte peterselie
- 2 eetl. mayonaise
- 4 plakken tramezzinibrood
- eiwit

Bereidingswijze:

Soepje:

Fruit de fijngesneden sjalot en fijngesneden knoflook aan in de boter. Voeg de bouillon toe met de room en laat iets inkoken. Houd wat blaadjes waterkers apart voor de garnering. Blancheer de spinazie en de waterkers, laat daarna op ijskoud water terugkoelen en pureer het geheel met wat vocht van de soep in de keukenmachine. Voeg deze toe aan de soep en pureer het geheel met de staafmixer. Eventueel licht binden met allesbinder en op smaak brengen. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.

Broodravioli:

Voor de ravioli, de plakken tramezzini met de pastamachine steeds dunner uitrollen.(1 x op wijdste stand, 1 x op 3 of 4) Steek er met een stekertje 16 rondjes uit. Meng het krabvlees met 1 eetlepel fijngesneden kervel en 1 eetlepel fijngesneden peterselie en mayonaise. Breng op smaak met peper en zout. Spuit kleine toefjes krabvulling in het midden van de uitgestoken rondjes. Smeer de toefjes rondom in met eiwit en dek af met een tweede rondje. Druk de randjes stevig op elkaar. (eventueel met een vork aanduwen). Frituur ze vlak voor uitserveren enkele minuten in olie op 190 graden tot ze opgebold en goudbruin zijn.

Presentatie:

Vul een voorverwarmd amusekopje met de soep en garneer af met wat fijngesneden waterkers en

het geroosterde amandelschaafsel. Leg er een krabravioli naast.