



Tagliata met Ravioli van kaas en spinazie

Datum: 12-03-2018
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Taqliata:

- 1200 g biefstuk
- 12 eetl. olijfolie
- 4 eetl. roomboter
- snufje zeezout
- vers gemalen peper
- 4 tenen knoflook
- 3 citroen
- 4 takjes rozemarijn
- 120 gram rucola
- 80 g Parmezaanse kaas (vlokken)
- scheutje extra virgine olijfolie

Ravioli met kaas en spinazie:

- 750 g pastadeeg
- 14 eetl. parmezaanse kaas
- 10 eetl. ricotta, verkruimeld
- 90 gram boter
- 14 blaadjes salie

Voor de vulling:

- 500 g spinazie
- 250 g ricotta
- 1 ei
- 4 eetl. parmezaanse kaas
- snoeptomaatjes

Bereidingswijze:

Ravioli met kaas en spinazie:

Was de spinazie voor de vulling. Kook de blaadjes 5 minuten in net niet kokend water. Laat ze goed uitlekken / knijp ze een beetje uit. Hak ze fijn. Klop de ricotta in een kom heel glad en roer de spinazie erdoor. Voeg het ei en de parmezaan toe. Breng met zout en peper op smaak en roer het geheel nogmaals glad.

Maak het deeg voor de pasta. Voeg er een beetje extra zout aan toe. Rol het deeg tot een dunne lap uit. Vouw het dubbel en snij het op de vouwrand door. Zo heb je twee gelijk helften. Leg op de ene helft op regelmatige afstanden een beetje vulling. Leg de andere helft er overheen en snijd er ravioli van. Druk de randen goed aan zodat ze niet opengaan in de pan. Kook de ravioli ongeveer 4 minuten of totdat de vulling gaar is. Laat ze uitlekken en doe ze in een warme schaal. Smelt ondertussen boter in een pannetje en bak de salie goudbruin. Bestrooi de ravioli met de ricotta en Parmezaan, overgiet ze met salieboter en dien ze op.

Tagliata:

Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Dep droog. Verwarm de oven voor op 100 graden graden.

Verhit 4 eetlepels olijfolie en 4 eetlepels roomboter in de pan. Bak de biefstuk om en om. medium rare. Blijf erbij staan en draai aan alle kanten. Haal het vlees uit de pan en kruid met peper en zout. Omwikkel de biefstuk met aluminium folie en zet in een oven van 100 graden.

Vang het braadvocht op uit de pan. Maak de pan niet schoon! Verwijder de schil van de knoflook en plet met de muis van je hand. Schil 2 schillen van de citroen en wrijf de schillen tussen je vingers zodat de olie uit de citroen vrijkomt. Pers de citroen uit. Verwarm de pan opnieuw en voeg de knoflook, citroenschillen, restant van de olijfolie, de rozemarijn en de helft van het citroensap toe en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Haal door een zeef en voeg de rest van het apart gehouden braadvocht toe.

Haal het vlees uit de oven en snijd in plakjes. Giet een gedeelte van de dressing erover. Maak een dressing van de helft van het citroensap met een scheutje extra virgine olijfolie en hussel de rucola erdoor. Leg de rucola op het vlees en maak af met de Parmezaans vlokken. Zet de rest van de dressing op tafel, zodat iedereen naar wens meer dressing kan toevoegen.

Tomaatjes:

doe boter met wat olie in de pan. Bak de tomaatjes met een snuifje zout tot ze zacht zijn (pruttelen). Voeg gedurende het bakken suiker toe (afgestreken eetlepel).