

Ravioli met asperges en ricotta

Datum: 23-04-2018
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Deeg:
- 500 g meel tipo 00
- 5 eieren
- 2 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Vulling:
- 600 g groene asperges
- 300 g ricotta
- 1 ui
- 1 eidooier
- 4 eetl. olijfolie
- 3 eetl. geraspte Parmezaanse kaas
- peper
- zout
- Nootmuskaat

Saus:
- 1 pakje roomboter
- verse salie
- 1 rode peper

Bereidingswijze:

Deeg:

Doe de bloem in een kom of stort de bloem op uw werkblad. Maak hierin een kuil en breek de eieren boven de kuil. Roer met een vork de eieren voorzichtig door het meel. Ga door met kneden met uw handen net zolang tot er een mooie soepele deegbal ontstaat. Aan het begin kan het deeg te droog lijken maar door te kneden wordt het deeg steeds soepeler. Kneed dus niet te kort. Dit is belangrijk om het deeg straks goed uit te kunnen rollen. Verpak de deegbal in een stukje plastic huishoudfolie tot aan gebruik.

Vulling:

Snijd de harde onderkant van de asperges. Was de asperges en snijd de stelen van de asperges in kleine stukjes. Houd de aspergepunten (kopjes) heel. Snipper de ui zeer fijn. Verwarm in een pan de olijfolie. Fruit hier de ui glazig. Voeg de gesneden aspergestukjes toe. Bewaar de aspergepunten (kopjes). Schenk een klein beetje water op de asperges. Doe de deksel op de pan en laat de asperges zachtjes gaar koken. De asperges moeten mooi zacht zijn. Maak ze op smaak met zout en versgemalen peper en nootmuskaat. Laat de ricotta uitlekken. Voeg de gekookte, zachte asperges aan de ricotta toe en meng dit samen met de eidooier goed door elkaar. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe. En meng ook deze door de vulling. Maak goed op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Ravioli:
Pak de deegbal uit het plasticfolie en rol het deeg uit tot een mooie dunne plak. Je kunt dit of met de hand uitrollen of met een pastamachine. Maak deegrepen van ongeveer 10 cm breed en snijd hiervan vierkantjes ter grootte van het raviolivormpje. Leg het deeg op het raviolivormpje en doe hierop een beetje van de vulling. Klap het raviolivormpje dicht en druk dit goed aan. Zorg dat de kanten goed aangedrukt zijn anders loopt de vulling eruit tijdens het koken. Zet een grote pan met water op en breng het water aan de kook. Als het water kookt voeg dan zout toe en kook de ravioli beetgaar. Als de ravioli boven komt drijven is deze gaar. Haal de ravioli voorzichtig uit het water met een schuimspaan of zeef.

Saus:
Smelt in een koekenpan de boter. Snijd de rode peper zeer fijn. Voeg de aspergepunten, wat salieblaadjes en de rode peper toe en laat deze enkele minuten zachtjes bakken.

Doe de ravioli in de pan bij de aspergepunten, verwarm heel even en serveer de ravioli con asparagi meteen met een beetje geraspte Parmezaanse kaas.