

# Ravioli met txistorraworst



## Ingredienten

- 16 verse ravioli
- 1 txistorraworst
- 1 kg verse tomaten
- 200 g oesterzwammen
- 200 g kaas parmezaanse
- 1 fijngesneden sjalot
- 4 teentjes look, gepeld en fijn gesneden
- 2 takjes rozemarijn
- 25 cl room (verse)
- 25 cl Melk
- 2 dl witte wijn (droge)
- 1 el rode wijnazijn
- olijfolie en boter
- 1 citroen
- 1 limoen
- peper en zout
- bieslook en of (griekse) basilicum

## Bereiding

### **Maak de tomatensaus.**

1. Neem de helft van de fijngesneden sjalot en twee teentjes fijngesneden look. Fruitze aan in een kookpot met een laagje olijfolie. Blus met de witte wijn en laat alles voor de helft inkoken.
2. Pel en ontpit ondertussen de tomaten.
3. Voeg de tomaten toe aan de kookpot, kruid af met peper en zout en laat anderhalf uur lichtjes sudderen. Je kunt ter vervanging van de verse tomaten ook passata of tomaten uit blik gebruiken, dan is inkoken niet nodig: gewoon even opwarmen en een kwartier laten pruttelen.
4. Voeg als afwerking een klontje boter en een el rodewijnazijn toe, kruid af naar wens. Zet er even de staafmixer in, de saus mag nog wat textuur hebben.

## **Maak het melkschuim.**

1. Warm de melk en room samen op in een kookpot, samen met 2 takjes geritste rozemarijn.
2. Kruid af met peper en zout en voeg een fijngesneden teentje look toe.
3. Rasp 200 gr. Parmezaanse kaas en laat die smelten in de warme mix van room en melk.
4. Laat op een zacht vuurtje 30 min. inkoken.
5. Mix het mengsel met een blender of staafmixer en giet door een fijne zeef.
6. Verfris met het sap van een kwartje citroen en kruid af naar wens.
7. Scheur de oesterzwammen in reepjes, en bak ze in een pan met een beetje olijfolie. Zodra de zwammen mooi gebakken zijn, voeg je een teentje fijngesneden look, een halve fijngesneden sjalot en een klontje boter toe.
8. Kruid af met peper en zout en verfris met het sap van een kwartje limoen.
9. Snijd de txistorra in stukken en bak krokant in een pan met 1 el olijfolie

## **Opmerking:**

de vulling van de ravioli is in het recept niet bepaald. Chef Misera verkiest een vulling met nduja, mozzarella en Parmezaanse kaas.

## **AFWERKING**

1. Kook de pasta in gezouten water.
2. Warm de tomatensaus opnieuw op.
3. Zet even de staafmixer in het room-melkmengsel om het mooi te laten opschuimen.
4. Dresseer de pasta in een diep bord met de tomatensaus en enkele stukjes krokant gebakken txistorra, schep met een lepel wat melkschuim over het gerecht net voor het opdienen.
5. Versier eventueel met basilicum, fijngesneden bieslook en serveer met wat extra geraspte Parmezaanse kaas.