

Ravioli gevuld met spinazie en eidooier



Ingredienten

pasta:

- 300 g griesmeel harde tarwe
- 3 st eieren
- 1 snuifje Zout

raviolivulling:

- 400 g spinazie
- 100 g ui
- 10 g knoflook
- 100 g geitenkaas
- 5 st eieren
- 2 el truffelolie
- qs zwarte peper
- qs Zout
- 1 el bloem

garnituur:

- 3 el olijfolie
- 10 g platte peterselie
- 50 g rucola
- 30 g coppa di parma

Bereiding

Pasta

Weeg de bloem af, leg op een werkvlak en maak een kuiltje in het midden. Breek de 3 eieren in het kuiltje. Met een vork of met je handen begin je de bloem in de eieren te werken. Als dat volledig gelukt is kneed je

het deeg met de hand verder tot een mooie, vaste, homogene massa.

Bol het deeg op en laat een 10tal minuten rusten onder een vaatdoek, een plasticfolie of zet er een kom over. Rol daarna het deeg uit tot een mooi pastavel. Rol dit vel op rond je deegrol, druk het uiteinde van de rol tussen jezelf en je werkvlak (om het deeg tegen te houden) en rol het deeg op de rol dunner uit: stapje voor stapje van je weg duwend. Als je aan het eind van je vel bent, neem je het uiteinde vast en leg tussen jezelf en her werkvlak. Rol opnieuw op met de deegrol en rol terug beetje bij beetje dunner uit. Herhaal deze handeling tot je een homogeen goed rekbaar en uitrolbaar deeg bekomt. Rol uit tot deegvellen van 1.5 -2 mm.

Fruit een gesnipperd uitje en knoflook in de olie. Voeg de spinazie toe en roerbak totdat het gaar is. Er komt veel vocht bij vrij, pers dit er zoveel mogelijk uit. Meng de spinazie in een keukenmachine met de geitenkaas tot een zachte creme, breng eventueel op smaak met zout en peper.

Druk 4 cirkels van ongeveer 10cm uit de pasta en 4 cirkels van ongeveer 8 cm. strooi meel op je werkblad en leg de kleine cirkels uit. Spuit of schep de creme in het midden van deze cirkels, laat ongeveer een cm langs de rand vrij en druk een kuil in midden van de spinazie creme. Tik 4 eitjes stuk en leg de dooiers voorzichtig (heel) in het kuiltje. Smeer de randen van de pasta in met een geklopt ei en leg de grotere cirkels erover heen, druk de randen goed aan. Kook de pasta gedurende 4 minuten in kokend water, zodat de pasta al dente is en de eierdooier gestold van buiten, maar zacht van binnen. Leg de pasta op borden en smeer de bovenkant in met truffelboter. Peper en zout naar smaak, garnier met ruccola sla, de gehakte peterselie en de krokante copa di parma

Bron: www.echtzomer.nl (raviolivulling) en www.jeroesmeusdagelijksekost.com Pasta samenstelling