

Ravioli van runderwang



Ingredienten

Voor 4 personen:

Voor de gebraseerde runderwang:

- 80 gr runderwang van Witblauw (2 wangen)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 6 takjes tijm
- 4 laurierblaadjes
- 200 g Westmalle Tripel
- 400 g bruine kalfsfond
- 1 eetl mosterd
- 1 klontje boter

Voor de vulling:

- 2 eetl gekonfijte tomaat
- 1 koffiel blokjes gekonfijte citroen (kant en klaar te koop in de winkel)
- 1 takje dragon
- 24 blaadjes wontondeeg (te verkrijgen in de supermarkt)
- 1 ei
- 1 l consommé van rund

Voor het garnituut:

- 100 g beukenzwammen of andere lekkere paddenstoelen
- 1 gehakte lente-ui
- 1 Tomaat
- 2 eetl fijngehakte platte peterselie
- 1 klontje boter

- peper
- Zout

Bereiding

1. Ontvries de runderwangen. Laat een klontje boter uitsmelten in een pot. Leg er de wangen in en laat kleuren op hoog vuur langs beide kanten. Zet het vuur lager. Voeg de fijngesnipperde ui en de geplette en gehakte knoflook toe. Laat nog 5 minuten verder stoven.
2. Voeg tijm en laurier toe. Overgiet de wangen met de bruine kalfsfond en het bier. Breng aan de kook. Peper en zout. Zet het deksel op de pot. Laat de wangen garen gedurende 2 uur in de voorverwarmde oven die staat afgesteld op 210 graden.
3. Haal de pot ui de oven en laat het vlees afkoelen in het braiseervocht.
4. Snijd het koude vlees in kleine blokjes. Meng het vlees met de fijngesneden gekonfijte tomaat, de gekonfijte citroen en de gehakte dragon. Voeg een lepeltje van het stoofvocht van de wangen toe om de vulling smeug te maken.
5. Leg de helft van de pastavellen naast elkaar op het aanrecht. Leg in het midden van elk wontonvel een lepeltje van de vulling. Bestrijk de randen van het deeg met losgeklopt ei. Leg de overgebleven pastavellen op de andere. Druk aan met de vingers. Steek met een vorm 12 mooie ravioli uit.
6. Bren een grote pot met gezouten water aan de kook. Laat ondertussen de runderconsomme ook even opkoken. En bak de schoongemaakte paddenstoelen kort in wat boter. Schil en ontpit de tomaat en snijd in blokjes.
7. Leg de ravioli in het kokende water. Laat een minuut koken en schep de ravioli op de borden.
8. Overgiet elke bord met wat runderconsomme.
9. Meng de paddestoelen met de fijngesneden lente-ui, de blokjes tomaat en wat fijngehakte platte peterselie. Leg dit mengsel bovenop de ravioli. Serveer.