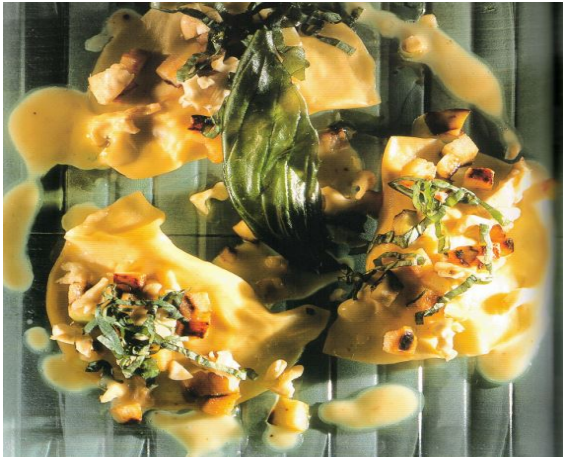


Ravioli van geitenkaas met groene appel, noten en basilicum, room van schimmelkaas



Ingredienten

- 12 velletjes raviolideeg
- 1 eiwit
- 150 gram geitenkaas
- 1 groene appel
- 20 gram schimmelkaas
- 2 el olijfolie
- 1 enkele druppels wijnazijn
- dl room
- 5 walnoten
- 4 blaadjes basilicum

Bereiding

Schil de appel, verwijder klokhuis, snijd in brunoise en bak in boter en een beetje suiker.

Smeer de velletjes raviolideeg in met eiwit. Snijd de geitenkaas in 12 gelijke stukken.

Leg op ieder stukje een beetje kaas, vouw dicht en druk goed aan. Laat dit enkele minuten rusten, terwijl U gezouten water aan de kook brengt. Pocheer hierin de ravioli gedurende twee minuten, haal uit het water en laat drogen op een schone keukenhanddoek.

Doe de room in een pannetje, warm op en voeg de schimmelkaas in stukjes en al roerend toe.

Schik de ravioli op de borden, bestrooi met de noten (grof gehakt), appel en basilicum.

Schep de room er omheen en sprenkel er nog een beetje olijfolie over.