



Kookweb.be

Zalm Ravioli.

Benodigheden:

- Moot zalm van +/- 300 gram
- 1 bos basilicum
- 200 gr mascarpone
- 2 eieren
- 300 gram fijn bloem
- 2 dl water
- 100 gram roomboter
- 1 dl room
- 2 tomaten
- Bosje peterselie
- Olijfolie
- Zout en peper

Bereiding:

Vorbereiding (deeg maken):

Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuilje. Doe in een andere kom 1 ei, 2 dl. water, 1 theelepel zout, en een scheutje olijfolie, klop dit door elkaar met een garde en giet dit mengsel in het kuilje in de bloem. Meng alles door elkaar tot er een gladde massa ontstaat. Doe plastic folie over de kom en zet het een paar uur gekoeld weg. Snij de zalm in blokjes. Voeg 1 ei, grof gesneden basilicum, mascarpone, en zout en peper toe. Geheel goed mengen. Rol het deeg uit tot dunne vellen, leg een lasagnevel op het werkblad. Zorg ervoor dat er een kommetje met een geklutst ei en een kwastje klaarstaat. Maak het deeg met het kwastje nat. Breng nu met een lepel de vulling in kleine hoopjes op het deeg aan, ongeveer 5 cm afstand houden tussen de hoopjes. Neem een ander deegvel en leg het op het geheel, goed aandrukken waar geen vulling is. Snij nu met een ravioliwiel het gewenste model, let er wel op dat de buitenkant van de ravioli goed gesloten is. Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg wat zout toe. Doe de ravioli er voorzichtig in en laat dit ongeveer 4 a 5 minuten koken. Laat in een koekenpan wat boter smelten, Voeg twee ontvelde in in blokjes gesneden tomaten toe laat dit ongeveer 2 minuten bakken. Voeg de fijn gehakte peterselie, zout en peper toe. Haal de ravioli voorzichtig met een schuimspaan uit de pan en voeg dit voorzichtig aan de saus toe, laat het geheel ongeveer 5 minuten staan, dan meteen serveren.

Recept rubriek: Pastas