

Groentebouillon met ravioli van kreeft met ricotta en spinazie



Ingrediënten 4 personen

1 kreeft

250 g spinazie

20 g boter

peper

zout

2 el ricotta

1 wortel

1 tak selder

0,25 courgette

1 prei

1 ui

0,25 aubergine

2 cl olijfolie

1 tak tijm

1 blad laurier

1 teentje look

1 blokje groentebouillon

100 g kleine shiitakes

500 g pastadeeg

1 ei

1 kl gehakte koriander

Bereiden

Kook de kreeft 8 minuten in gezouten water.

Laat even afkoelen en haal het vlees uit de schalen.

Reinig de spinazie, was ze grondig en laat ze 'platvallen' in de warme boter in een pan.

Kruid met peper van de molen en zout.

Hak de kreeft en spinazie in fijne stukjes en meng met de ricotta.

Kruid bij met peper van de molen en zout.

Snij de andere groenten (behalve de shiitakes) in kleine blokjes en stoof ze in de olijfolie.

Voeg 1 l water, tijm, laurier, de fijngehakte look en het blokje groentebouillon toe.

Laat 30 minuten onder een deksel koken, verwijder de tijm en laurier en kruid bij met peper van de molen en zout.

Laat de shiitakes kort garen in de hete bouillon.

Rol ondertussen het pastadeeg uit tot dunne vellen.

Bestrijk met het losgeklopte ei.

Leg 2 rijen van de kreeftenvulling op ongeveer 4 cm van elkaar op het deeg.

Leg er een tweede vel over en druk goed aan.

Snij in gelijke vierkanten en druk met de vlakke kant van een vork goed de randen aan.

Kook ze al dente in een grote hoeveelheid gezouten water.

Schep ze op een warme, natte handdoek.

Serveren

Schep de groentebouillon in warme, diepe bordjes.

Schik er 3 stukjes ravioli in en werk af met de gehakte koriander.