

Entree op 20/01/2025 - Yves en Mats

Ravioli met guanciale en bosduif met saliebotersaus



Vulling

peterselie bussel fijn gehakt

2 sjalotjes

1 teen knoflook

150 gr guanciale

4 bosduiffilets

200 g ricotta

2 theelepels paprikapoeder

mespuntje chilipoeder

peper en zout

450 gr boschampignons

100 g parmezaanse kaas, geraspt

Saus

1/2 bosje verse salie

250 g roomboter

1 teen knoflook

peper en zout

Topping

Handje geraspte parmezaan op de ravioli.

Bereidingswijze

1. We beginnen met de vulling, deze moet namelijk goed afkoelen voordat hij in de pasta gaat.

Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn

Zet beide aan in een koekenpan met een klein scheutje olijfolie.

Als de sjalot glazig is, voeg dan de peterselie toe samen met de paprikapoeder en de chilipoeder.

Roer regelmatig.

Zet apart.

Snij de filets en het spek in zeer kleine blokjes en roerbak met zout en peper.

Meng met de groenten.

2. Haal uit de pan en laat uitlekken in een zeef.

Vermeng met de ricotta.

Voeg vervolgens de parmezaanse kaas toe en breng op smaak met peper en zout.

3. Ga verder met de saus

Snijd de knoflook fijn en pluk de salie grof, doe samen met de boter in een pannetje en laat op het kleinste pitje rustig smelten.

De saus wordt lekkerder naarmate hij langer trekt, dus laat alles gerust een uur op het vuur staan. Draai wel af en toe het vuur uit of gebruik een vlamverdeler.

Breng op smaak met peper en zout.

4. Het deeg kun je met de hand doen.

Doe de bloem in een kom.

Maak een kuiltje voeg er de eieren en de olie in .

Meng goed. De warmte van je handen zorgt voor een soepel deeg. (deeg = per 100 gr bloem 00 een volledig ei, olijfolie scheutje en zout) .

Doe in folie en leg 30 minuten in de frigo.

5. Verdeel de deegbal in gelijke stukken en haal door de pastamachine tot mooie dunne vellen .

6. Leg de vulling op het deeg en leg er een ander stukje deeg op. Druk aan met water en vork.

7. Bak de champignons kort aan in boter met look en peterselie.

8. Schep de ravioli uit de pan als deze gaar is en leg op een diep bord, overgiet ruim met de salie-botersaus.

Verdeel de asperges over de ravioli en strooi naar smaak nog wat extra parmezaanse kaas.