

## Ravioli van wilde boschampionns met spek

Thierry



### Nodig

- 400 gr totaal gemengde boschampionns
- 2 sjalot
- 2 teentjes look
- 100 gr spekblokjes
- 250 gr kippenbouillon
- 1 el chardonnay azijn
- filovellen
- platte peterselie

## **Bereiding**

Maak de champignons proper en hak ze fijn.

Snij de sjalot en de look fijn.

Stoof de helft van de sjalot, van de look en van het spek.

Voeg de helft van de gehakte champignons toe. Dit wordt de vulling.

Stoof de rest van champignons, look sjalot en spekblokjes aan.

Voeg de bouillon toe en de azijn.

Laat infuseren, mix en zeef voor de saus.

Leg 2 à 4 vellen filo op mekaar.

Boter de vellen in en vul met een koffielepel vulling.

Sluit en bak enkele minuten in een oven op 180°.

## **Presentatie**

Leg een ravioli op een klein bord en sprenkel er de saus over.