

02-11-2016

Kookavond

Gevulde ravioli van gerookte zalm met een sausje van roze peper en peterselie.

Nodig:

- 250 gr. zachtgekookte aardappelen
- 250 gr. gerookte zalm, in zeer fijne blokjes gesneden
- 50 gr. boter
- een bosje peterselie, fijn versnipperd
- zout en peper
- 100 gr. boter
- enkele roze peperbollen
- een handvol fijngesneden peterselie

Zo maak je het:

- was de aardappelen en kook ze gaar in kokend water. Giet nadien af en laat ze afkoelen.
- Pureer de aardappelen, samen met de gerookte zalm, de peterselie in een food processor.
- Doe het mengsel in een kommetje en breng op smaak met zout en peper.
- Bereid ondertussen het deeg voor de ravioli volgens basisrecept.
- Neem het pastavel en beleg het vel met enkele lepeltjes van het mengsel.
- Leg er een tweede pastel over en druk ronde ravioli vormpjes uit. Laat de ravioli rusten op een houten plank die je even voordien met semolino hebt bestrooid. Bestrooi tevens de bovenzijde van de ravioli met de semolino.
- Smelt de boter in een sauteer pan, voeg de roze peperbollen toe als ook een beetje vers gesnipperde peterselie. Eenmaal de boter gesmolten zet je de pan opzij.
- Kook de ravioli in gezouten kokend water, lepel de ravioli uit de kookpot met behulp van een schuimspaan en voeg de ravioli toe aan de gesmolten boter.
- Meng de ravioli met behulp van een houten lepel door de saus.
- Dien meteen op.