



De Kookjuf

Ravioli met geitenkaas en roze pepers (met dank aan Ottolenghi)

Voor 8 personen

Ingrediënten			Materialen
Voor het deeg op 600 gram pastameel toevoegen ½ tl kurkuma en schil geraspt van 5 citroenen 6 eieren L 6 el olijfolie Semola Zout voor het koken	Vulling 600 gr zachte geitenkaas 2/3 tl zout snuf chilivlokken zwarte peper	Opdienen met 4 tl roze peperkorrels 2 tl dragon geraspte schil 1 citroen raapzaad/koolzaadolie citroensap (iets)	Deegkom Pastamachine Kookpan Snijplank Mes vergiet

Vorbereiding

1. Rasp de 5 citroenen, alleen het gele, het wit is bitter. De 6^e citroen voor de garnering rasp je net voor het opdienen over de pasta heen.
2. Maak het deeg volgens recept basisdeeg en voeg direct de kurkuma en de geraspte citroen toe. Kneed tot een soepel deeg, druk het plat, verpak in folie en laat het op het aanrecht 30 minuten rusten.
3. Snijd de dragon in reepjes.
4. Kneus de peperkorrels

Bereiding

1. Meng de ingrediënten voor de vulling door elkaar en zet weg.
2. Verdeel de deegplak in 8 platte stukken.
3. Draai er vellen van, gebruik semola om de vellen weg te leggen om plakken te voorkomen.
4. Steek raviolvormen uit. Bestrijk met wat water aan de randen, doe er een theelepel van de vulling op en druk een tweede raviolvorm op de vullen. Druk de lucht eruit en de velletjes vast op elkaar. Leg weg om iets te drogen op semola. Maak zo de rest van de vellen op.



De Kookjuf

5. Zet een grote pan water op en strooi er zout in. Als het water kookt doe je er de ravioli bij. Deze kook je in 2-3 minuten beetgaar. Als ze boven komen drijven en opbollen zijn ze bijna goed. Haal er eentje uit en proef deze. Giet af in een vergiet. Verdeel de ravioli over voorverwarmde borden.
6. Bestrooi met de roze peperkorrels, dragon en rasp en nog wat citroenschil. Besprenkel met de koolzaadolie, bestrooi met iets zout en eventueel een kneepje citroensap en dien op.