



Ravioli met kruidenricotta

Ingrediënten

800 gram pastabloem	geschaafde flinters Parmezaan
8 eieren	4 theelepels gehakte bieslook
8 eetlepels olijfolie	2 eetlepels gehakte peterselie
	4 theelepels gehakte basilicum
500 gram ricotta	2 theelepels gehakte tijm
4 eetlepels geraspte Parmezaan	zout en peper

Bereiding

1. Bereid het deeg. Zeef de bloem in een kom, klop de eieren los. Voeg de olijfolie en de eieren scheutje voor scheutje toe. Blijf roeren tot er een grof deeg ontstaat. Stort het op een met bloem bestoven werkblad en kneed het in ongeveer 6-8 minuten mooi glad en soepel. Verpak het in plastic folie en laat het 30 minuten rusten.
2. De vulling: Was en hak de kruiden. Roer in een kom de ricotta los met de geraspte Parmezaanse kaas en de kruiden. Breng het mengsel op smaak met zout en peper en zet in de koelkast tot gebruik (bewaar de flinters Parmezaan voor de garnering)
3. Verdeel het deeg in 8 stukken. Druk het iets plat en maak er lange vellen van met de pastamachine. Leg de vellen op een met bloem bestrooid aanrecht. Rol zo 8 lange repen. Leg op enige afstand van elkaar theelepels van de ricottavulling op een lange reep. Tussen de bergjes door met water bestrijken. Leg er voorzichtig een tweede reep bovenop. Druk lucht weg rondom de vulling en druk licht aan. Steek de ravioli uit met een steker en leg de ravioli op een met bloem bestrooide plank oid.
4. Doe hetzelfde met de andere repen
5. Zet een grote pan water op en strooi er zout in
6. Kook de ravioli ongeveer 2-4 minuten tot ze boven komen drijven. Proef of ze al dente zijn en gaar genoeg. Giet af. Leg 5-6 ravioli's op een bord,
7. Serveer er een saus naar keuze bij en bestrooi met flinters Parmezaanse kaas