



Ravioli met kruidenricotta en salieboter

Ingrediënten voor 6 personen

500 gram pastabloem	geschaafde flinters parmezaan	200 gram ongezouten boter
5 eieren	4 theelepels gehakte bieslook	24 blaadjes salie
5 eetlepels olijfolie	2 eetlepel gehakte peterselie	handvol gehakte walnoten
	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 (bewaars de flinters Parmezaan voor de garnering)
3. Hak de walnoten grof en rooster deze lichtjes tot ze beginnen te ruiken in een droge koekenpan. Laat afkoelen op een bord. De walnoten zijn voor de garnering
4. Verdeel het deeg in 5 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 5 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.
5. Doe hetzelfde met de andere repen
6. Zet een grote pan water op en strooi er zout in
7. Maak ondertussen de salieboter: Smelt de boter in een steelpan. Giet het bezinksel voorzichtig af. De geklaarde boter verder verhitten en er dan de salieblaadjes krokant in bakken. Laat uitlekken op keukenpapier. Houd de saliebouter warm en breng op smaak met zout en zwarte, versgemalen peper
8. 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, Besprenkel met de saliebouter, bestrooi met parmezaanflinters, de gehakte walnoten en de salieblaadjes