



Mijn kookboek
Annette Sieger



BRANDNETELRAVIOLI

!ngredienten voor 3 personen

Deeg:

200gr tarwebloem
2 eieren
1 eetlepel lauw water
1 eetlepel olijven olie
1 dessertlepel azijn
5 gram zout

Vulling en saus

ongeveer 200gram gewassen jonge brandnetel
blaadjes (keuken handschoenen aan)
30 gram parmesaanse kaas
1 sjalotje
olijvenolie
1,5 deciliter groentebouillon (van blokje)
50 gram parmesaanse kaas
50 gram roomboter in kleine blokjes
enkele morilles
sap van een halve citroen
1 eetlepel fijngehakte peterselie
pietsie cayenne peper
pietsie noot muscaat geraspt
iets zout

Bereiding

1 het deeg

- zeef het meel in een schaal
- maak kuiltje in het midden
daar in de eieren, het azijn, het zout en het water.
- kneed het deeg goed door met koele handen (af en toe onder de koude kraan handen afkoelen)
- eventueel iets meer of minder water in verband met absorbtie vermogen van het meel.
- de deeg bal 1 uur in folie in de koelkast laten rusten.

2 de vulling

- droog de brandnetel blaadjes na het wassen in schone thee doek, hak of snijd ze in dunne reepjes.
- het fijn gesnipperde sjalotje in olijf olie zacht aanbakken.
- voeg brandnetelblaadjes toe
- met deksel op de pan 15 mn zachtjes smoren.
- van het vuur af parmesaan toevoegen met cayenne, nootmuscaat en zout.

3 de saus

- groente bouillon aan de kook brengen en voeg er de 50 gram geraspte parmesaan toe met iets zout peper cayenne en nootmuscaat. laat kaas smelten.

4 de morilles

- maak ze voorzichtig schoon met een kwastje en bak ze aan in de roomboter.

5 de pasta (raviolis)

- rol het deeg dun uit, of gebruik je pasta machientje, steek rondjes uit.
Randen van rondjes met eigeel bestrijken, leg een hoopje vulling in het midden en sluit met een deeg rondje erbovenop.
Kook ze zachtjes gaar in wijde pan zodat ze niet op elkaar liggen gedurende 5 minuten.
(wild pan of braadslede)

6 maak direct voor het opdienen de saus af met boter citroensap en peterselie.













