



Heldere brodo met groene asperges en ravioli van snoekbaars

2 PERSONEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 50 g harde pastabloem, liefst tipo '00' (delicatessenzaak)
- 🌿 50 g patentbloem
- 🌿 1 ei
- 🌿 25 g kruimige aardappel, geschild
- 🌿 ½ el boter
- 🌿 ½ el slagroom
- 🌿 75 g snoekbaarsfilet zonder vel, in water gepocheerd
- 🌿 1 eierdooier
- 🌿 15 g pecorino, geraspt
- 🌿 ¼ bio citroen, rasp
- 🌿 ½ el verse basilicum, fijngesneden
- 🌿 1 venkelknol, in halve maantjes
- 🌿 ½ wortel, in dikke halve maantjes
- 🌿 1 stengel bleekselderij, in halve maantjes
- 🌿 ½ bos groene asperges, in stukjes
- 🌿 50 g doperwten

MATERIAAL: huishoudfolie, pureestamper, deegroller, pastamachine, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

Voor de ravioli

1. Meng de harde bloem met de patentbloem op je werkblad.
2. Leg de bloem op de werkbank en maak in het midden een kuiltje.
3. Breek de eieren in het kuiltje en meng al roerend met twee vingers de eieren met de bloem.
4. Kneed ± 10 minuten stevig door.
5. Verpak in huishoudfolie en laat het deeg een half uur rusten.

Voor de visvulling

6. Kook intussen de aardappel gaar in ± 20 minuten.
7. Verhit de boter en de slagroom in een pannetje en doe dit bij de gare aardappel.
8. Stamp tot puree, voeg evt. nog wat room toe als het te grof is.
9. Pocheer de visfilet ± 5 minuten in gezouten water.
10. Laat uitlekken, pluk en meng met de gestampte aardappel en eierdooier.
11. Breng op smaak met de pecorino, peper, zout, citroensap en basilicum.

Samenvoeging

12. Rol het deeg dun uit met een deegroller.
13. Bestrooi je machine en het deeg met harde bloem.
14. Haal de stukken deeg door de pastamachine en maak er gelijke vellen van.
15. Begin op de laagste stand met de meeste ruimte tussen de rollers en eindig op de hoogste stand met de minste ruimte tussen de rollers.
16. Blijf het deeg en de machine bestrooien met de harde bloem.
17. Werk snel door anders drogen de vellen uit.
18. Steek rondjes van 8 cm Ø uit het deeg.
19. Leg in het midden van elk rondje 1 tl visvulling.
20. Smeer de randen van elk rondje in met water en vouw dubbel.
21. Bestrooi ze nog licht met bloem zodat ze niet plakken.
22. Kook na elkaar de venkel, wortel, bleekselderij, asperges en doperwten beetgaar in een ruime pan met licht gezouten kokend water.
23. Schep ze uit het kokend water met een schuimspaan.
24. Bewaar een liter kookvocht als basis voor de soep en houd warm.
25. Breng flink gezouten water aan de kook en kook hierin de ravioli in 4-6 minuten gaar.
26. Doe ondertussen de groenten bij het bewaarde kookvocht.
27. Doe 3 ravioli in elke kom en schenk de soep met de groente erbij.
28. Bestrooi eventueel met blaadjes selderij.

BRON: deliciousmagazine.nl

