



Ravioli met Boerenkaas en spinazie

1. Bereid het pastadeeg volgens basisrecept en rol het op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot dunne, brede repen.
2. Roerbak de spinazie 3-5 min. in 1 el olijfolie tot de spinazie geslonken is. Laat de spinazie uitlekken, snijd hem heel fijn en knijp hem goed uit.
3. Meng de spinazie met de roomkaas, jonge Boerenkaas en breng op smaak met zout en peper.
4. Leg de helft van het dun uitgerolde deeg op een bebloemd werkvlak en verdeel hierover circa dertig hoopjes spinazievulling.
5. Bestrijk de randen rond de vulling dun met water en leg de rest van het uitgerolde deeg erop. Druk de randen rond de vulling goed aan.
6. Steek met de uitsteekvorm uit het gevulde deeg ronde ravioli van 7-8 cm doorsnede.
7. Kook de ravioli in ruim kokende water met zout 2-4 min. beetgaar. Laat de ravioli goed uitlekken op een doek.

In ingrediënten

300 g pastadeeg (zie basisrecept) • 500 g wilde spinazie, in grove stukken • 1 el olijfolie • 75 g verse roomkaas • 125 g geraspte jonge Goudse Boerenkaas • zout, peper • 5 el slagroom • 75 g geschaafde oude Goudse Boerenkaas

8. Verwarm de slagroom met 3-4 el kookwater van de pasta en schenk dit als saus over de ravioli.
9. Bestrooi met de geschaafde oude Boerenkaas.

Basisrecept pastadeeg

Ingredienten: Basisrecept pastadeeg: 100 g bloem van harde tarwe • 100 g zachte bloem (tenero) • 2 eieren, losgeklopt • 1 el olie • zout

1. Meng beide bloemsoorten en ze op het werkvlak. Maak in het midden kuiltje.
2. Breek de eieren boven het kuiltje, voeg olie en een snufje zout toe. Kneed alles tot een samenhangend mengsel.
3. Kneed het deeg daarna nog 5-10 min. tot het soepel is. Voeg zo nodig extra olie toe. Laat het deeg afgedekt circa 30 min. rusten op een koele plaats.
4. Verwerk het deeg verder volgens recept.