Parelhoen tomaatravioli



Gebruikte bresc producten



Basilicumpuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Geroosterde knoflookpuree 325g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Pesto van tomaat 1000g

Ingrediënten

4

- 2 parelhoenfilets
- 50 g Bresc Pesto di pomodori
- 10 g Bresc Basilicumpuree
- 200 g Italiaanse bloem
- 2 grote eieren
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 200 g gewassen wilde spinazie
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 g Bresc Roasted garlic puree
- 1 dl room
- 1 dl gevogelteglace
- 50 g boter
- olijfolie
- geraspte Parmezaan
- balsamicostroop
- peper en zout

Bereidingswijze

Breek de eieren en pureer hier de strattu di pomodoro door met een staafmixer. Doe dit in de deegmenger en kneed er een elastisch deeg van. Pak het in met plastic folie en laat het een uurtje rusten. Draai er met de pastamachine dunne plakken van. Snijd de parelhoenfilets in stukken en draai er met de helft van de room, peper, zout, basilicumpuree en pesto di pomodori een gladde farce van.
Maak met behulp van een ravioli plankje ravioli's door de bebloemde vellen op het plankje te leggen en aan te drukken, vul ze nu met de farce. Smeer in met wat water en leg het andere vel erop, druk dit aan. Bebloem het geheel, rol met de deelroller over de randen en haal de ravioli's eruit.
Breng de resterende room met de glace en roasted garlic aan de kook en monteer met de koude boter met behulp van een staafmixer, laat het niet meer koken.
Breng een pan water aan de kook en kook de ravioli's al dente. Roerbak ondertussen de spinazie in de olie met de gehakte knoflook en breng op smaak met peper en zout. Haal de ravioli's uit het water en maak aan met een beetje olijfolie, peper en zout. Serveer ze op de spinazie met de schuimige saus, de geraspte Parmezaan en balsamicostroop.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000



Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000