

Ravioli met geroosterde bietjes

Ingrediënten

Voor de bietenpuree heb je nodig:

1 kilo rode of gele bietjes
Aluminiumfolie
Zout, peper

Voor de pasta heb je nodig:

3 middelgrote eieren
300 gram tarwebloem of pastabloem
Beetje zout
Waterkers of bietenblaadjes voor de garnering

Voor de basilicumolie heb je nodig:

1 bosje verse basilicum
2 deciliter olijfolie
1 teentje knoflook
½ uitgeperste citroen
Zout en versgemalen zwarte peper

De bieten

De bietjes zijn in de oven op een lage temperatuur geroosterd in aluminiumfolie. Ze wordt de smaak van de biet intens. Immers, als je ze in water kookt, komt er veel smaak in het water terecht.

Haal de schil van de biet en snijd de biet in stukken.

Doe de biet in de blender en mix het tot een mooie puree. Bewaar de puree in een kom. Ga door tot alle bietjes zijn gepureerd.

Breng nu de puree op smaak met zout en peper. Proef een beetje. De smaak van de biet is van zichzelf al zo lekker dat je er weinig aan hoeft toe te voegen.

Laat de puree afkoelen.

Het pastadeeg

Het mengen kan natuurlijk ook in de keukenmachine. Lekker makkelijk.

Met de hand gaat het zo:

Doe 300 gram bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden. Kluts 3 eieren los en giet die in het kuiltje. Neem een vork en meng de bloem met de eieren vanuit het kuiltje. Ga met de hand verder als het te zwaar

wordt met de vork. Haal het dan uit de kom en kneed verder op je bebloemde werktafel.

Als het deeg lekker soepel voelt is het genoeg gekneed.

Maak een rol van het deeg en laat het tien minuutjes rusten. Snijd dan de rol doormidden en iedere helft ook weer doormidden.

Lees het recept over de pastamachine en ga dan rustig aan het werk. De pasta draai je uit tot stand 6 of 7.

Als je daar mee klaar bent, is het verstandig om direct de ravioli's te maken. Het deeg is dan nog wat vochtig en dan plakken ze beter aan elkaar.

Het vullen van de pasta

Leg een vel pasta voor je op je werktafel.

Schep een rij kleine lepeltjes bietenpuree op de bovenste helft van een vel, met steeds wat ruimte ertussen en ook wat ruimte aan de bovenkant. Til de onderste helft van het pastavel over de vulling heen. Druk de pasta rond de bergjes op elkaar. Neem dan de raviolisnijder en rol er vierkanten van.

Leg de vierkanten op een heel licht bebloemd werkvlak of schone doek. Controleer of ze goed dicht zijn.

Het koken van de ravioli gaat zo:

Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook met wat zout. Zet dan de temperatuur wat lager. Het moet net aan de kook zijn. Als het water teveel borrelt, gaat de ravioli straks open.

Leg steeds een aantal ravioli in het water. Ze zakken eerst naar de bodem en komen later bovendrijven. Wacht dan nog een minuut of twee en haal ze er dan met een schuimspaan uit.

De basilicumolie

Trek de steeltjes van de basilicum en doe de blaadjes in de keukenmachine.

Haal de schil van een teentje knoflook en snijd het groene pitje eruit.

Doe de knoflook in de keukenmachine.

Laat de machine even draaien.

Strooi er wat zout en versgemalen peper bij.

Laat de machine weer draaien en giet er de olie en het citroensap bij.

Proeven!!

Presentatie

Zet de bordjes klaar.

Maak een mooie streep op het bord met de puree.

Leg er dan een paar ravioli op.

Leg een paar bietenblaadjes op de bordjes.

Druppel wat basilicumolie over de ravioli en ook over de bietenblaadjes.

Rasp er wat kaas over.

© Angela Prins, 12 september 2011