

PASTA-FESTIVAL

Ravioli met spinazie en ricotta – groep Etienne

Taglierini met sint-jakobsschelpen en asperges – groep Dirk

Gefrituurde lasagne met aardbeien, ricotta en koffiesuiker – groep Eddy

RAVIOLI MET SPINAZIE EN RICOTTA

Voor 10 personen:

Voor de pasta: 250 g bloem (semola di grano duro), 5 eierdooiers, 1 el olijfolie, 100 g verse spinazie

Voor de vulling: 200 g ricotta, 100 g verse spinazie

Voor de afwerking: 1 dl geklaarde boter, pezo, nootmuskaat, geraspte parmezaan, 8 salieblaadjes, 16 spinaziebladeren, 16 el ricotta

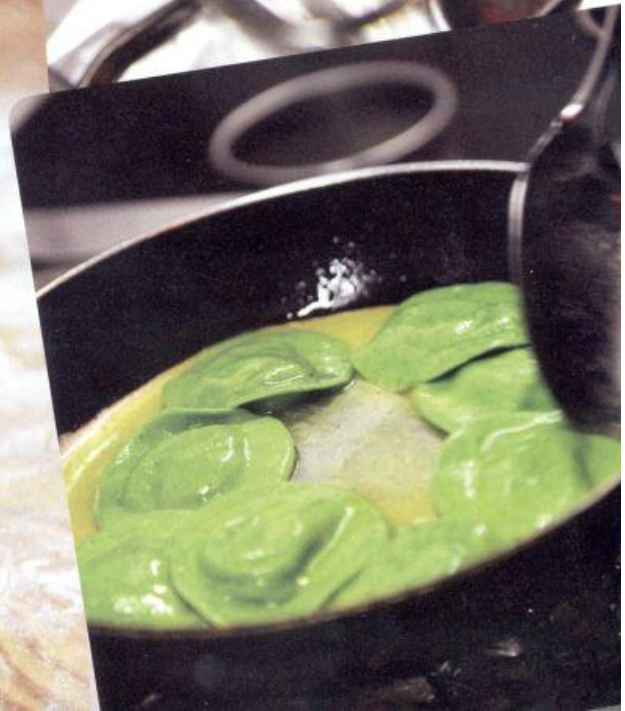


Voor de pasta: Verhit wat olijfolie in een pan en stoof daarin de verse spinazie tot hij gesmolten is. Laat goed uitlekken en pureer in de mixer. Meng de bloem, eierdooiers, olijfolie en de spinazie en kneed tot een smeugig deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat een half uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot dunne en brede plakken. Altijd beginnen op opening 1 in de pastamachine. Een vijftal keren door opening 1 draaien, nadien telkens opening verkleinen tot aan 5.

Voor de vulling: Stoof de verse spinazie op dezelfde manier als voor de pasta. Meng de gepureerde spinazie met de ricotta en kruid af. Leg om de 7 cm kleine toefjes van de vulling op een deegvel. Leg een tweede vel erop en druk aan rond de vulling om de lucht te verwijderen. Steek uit met een ronde vorm van 6 cm. Druk elke ravioli aan de zijkanten goed aan. Leg de ravioli op een plaat bedekt met bakpapier om kleven te vermijden.

Breng water aan de kook. Zet het vuur wat lager, het mag niet meer koken. Nu mag de pasta erin. Laat de pasta 2 tot 3 minuten garen en laat daarna uitlekken.

Warm ondertussen de geklaarde boter op in een pannetje. Kruid met pezo. Leg de ravioli in de boter en laat op een zacht vuurtje opwarmen. Verdeel over de borden. Werk het bord af met de geraspte parmezaan, een beetje nootmuskaat, de in reepjes gesneden blaadjes salie en spinazie en een eetlepel ricotta.



TAGLIERINI MET SINT- JAKOBSSCHELPEN EN ASPERGES

Voor 10 personen:

Voor de pasta: 250 g bloem, 2-3 eieren

30 sint-jakobsnootjes, 2 el olijfolie, 2 tenen knoflook, 2 middelgrote verse rode pepertjes, 4 glazen witte wijn, 2 handvol bladpeterselie, 100 g boter, pezo, 10 asperges

Maak de pasta zoals beschreven voor de ravioli. Draai de vellen op het laatste door de snijmachine om reepjes van ongeveer 1 cm te bekomen.

Schil de asperges, snij in 4 stukken en kook gaar. Meng ze met gebakken schelpdieren net voor het toevoegen van de wijn.

Halveer de sint-jakobsnootjes overdwars. Giet de olijfolie in een hete pan en leg er de sint-jakobsschelpen, de knoflook en de fijngehakte pepertjes in. Ze schroeien onmiddellijk dicht. Giet er, zodra de schelpdieren aan de ene kant kleur krijgen de wijn bij en laat die iets inkoken.

Kook intussen de taglierini in kokend water met wat zout al dente. Doe de pasta, de fgrof gehakte peterselie en de boter bij de schelpdieren in de pan. Neem de pan van het vuur, hussel de pasta erdoor en zet onmiddellijk op tafel.

GEFRITUURDE LASAGNE MET AARDBEIEN, RICOTTA EN KOFFIESUIKER

Voor 20 personen.

Voor de pasta: 500 g bloem, 5 eieren

Voor de aardbeien: 1 kg aardbeien, 100 g boter, 8 el suiker, 20 el Grand Marnier, 4 el oploskoffie, 4 el rietsuiker

Maak de pasta zoals beschreven bij de ravioli, steek uit de vellen rondjes en frituur deze in frituurolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Meng de rietsuiker met de oploskoffie. Snij de aardbeien in stukken.

Laat de boter smelten in een pan, voeg de suiker en Grand Marnier toe en laat inkoken tot een stroperige saus. Voeg de aardbeien toe en laat 30 sec meebakken. Haal de pan van het vuur.

Maak een deeggrondje vast op de borden met een beetje ricotta. Bouw de lasagne op als volgt eerst een theelepels kaas dan een snuifje suiker en ten slotte de aardbeien. Maak zo twee lagen per lasagne. Verdeel de rest van de aardbeien over de borden en lepels de saus over en rond de lasagne.

