

# Ravioli

met boschampignons en truffel



Wijnadvies:

**Valpolicella Superiore**  
CECILIA BERETTA  
Veneto, Italië  
08.795.96

**Geur/smaak:**  
Wilde kersen, lichte houttoon  
Vol, ronde tonen

**Hoofdgerecht**

**Hocras**

## Met boschampignons en truffel gevulde ravioli, met truffelroomsaus en Parmigiano reggiano

### Ravioli:

12 st ravioli met boschampignons en truffel

### Truffelroomsaus:

530 ml witte kookwijn  
11 gr sosa clear gom  
75 gr truffeltapenade  
130 gr groentebouillon granulaat  
710 ml koksroom  
1065 gr paddenstoelenmix  
230 gr uien snippers  
2 st knoflookteentjes  
peper en zout

### Bosui:

1 st bosui

### Parmigiano kaas:

40 gr parmigiano reggiano

### Paddestoelen:

2 st sjalotten banaan  
145 gr heksenmix  
2 st knoflookteentjes  
peper en zout

## Benodigdheden

voor 4 personen

## Mise en place & handelingen

### Mise en place:

Kook de ravioli beetgaar in ruim kokend water met wat zout.

Fruit voor de saus de uien aan met de knoflook. Maak de paddenstoelen schoon, snij ze klein en bak ze mee. Blus af met de witte wijn en meng de koksroom erdoor. Voeg tot slot de groentebouillon, truffeltapenade en - naar smaak - peper en zout toe.

Snij de bosui, was en snij deze.

Rasp de Parmigiano reggiano.

Maak de paddenstoelen en sjalotten schoon. Snij de knoflook en sjalotjes fijn en snij de paddenstoelen in gelijke stukken. Bak alles en voeg naar smaak peper en zout toe.

### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Plaats de ravioli's op het bord en schep hier de saus over. Verdeel de gebakken paddenstoelen over het bord. Strooi hier de geraspte kaas over en garneer met de bosui.

