

H Lunch gerecht

Met kreeft gevulde ravioli
met rivierkreeftjessaus en Parmigiano Reggiano



Met kreeft gevulde ravioli

met rivierkreeftjessaus en parmigiano reggiano

Benodigheden

(Lunchgerecht voor 4 personen)

Ravioli:

700 gr met kreeft gevulde ravioli
(Altoni)

Rivierkreeftjessaus:

30 gr rivierkreeftenvlees, gepeld
275 ml kookroom
20 ml visfond
190 ml witte tafelwijn
3 gr xantana gom (Sosa)
2 gr bieslook
peper en zout naar smaak

Kaas:

40 gr Parmigiano Reggiano,
24-25 maanden

Rucola:

12 gr rucola

Kervelolie:

1 gr verse kervel
4 ml arbequina olijfolie

Olijven:

20 gr groene en zwarte olijven

Mise en place

Breng water met wat zout aan de kook en kook in ca. 4 minuten de ravioli in al dente.

Kook de witte wijn tot de helft in en voeg dan kookroom en visfond toe.

Roer hier de rivierkreeftjes door, bindt het af met de xantana en voeg naar smaak peper en zout toe. Snij de bieslook fijn en strooi deze als laatste over de saus.

Verwijder de korst van de kaas en schaaft hier flinters van.

Was en droog de rucola.

Verwijder het onderste stukje van de kervel en draai het kruid fijn in de keukenmachine. Voeg de olie en naar smaak peper en zout toe en doe het mengsel in een spuitflesje.

Laat de olijven uitlekken en snij deze in ringen.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verwarm de ravioli in de saus en schep dit in een diep bord.

Strooi hier de geschaafde kaas over en leg daar een plukje rucola bovenop.

Verdeel vervolgens de olijfringen over de ravioli en besprenkel dit tot slot met de kervelolie.

Wijnadvies!

HRB Chardonnay

HARDYS

Australië

fles 75 cl - 08.837.79

Delicaat met tonen van perzik en peer,
rond mondgevoel met delicate zuren



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras