



Ravioli met asperges

RECEPT VEGETARISCH

Sonja van de Rhoer

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 gedroogde (voorgekookte) lasagnevellen of 2 verse grote lasagnevellen
- zout

Voor de vulling:

- 1 kg dunne asperges (wit of groen)
- 250 gram ricotta
- 1 el citroensap
- peper

- 2 el fijngeknipte kervel (bij witte) of 2 el fijngeknipte basilicum (bij groene asperges)
- 1 rode peper
- 45 gram boter (voor witte) of 2 el olijfolie en 1 tl walnotenolie (voor de groene asperges)
- 2 el gepelde pistachenootjes

Ze zijn er nog: witte asperges. Geniet ervan zo lang het kan. Maar met groene asperges smaakt dit gerechtje ook uitstekend. Zet voor liefhebbers een schaaltje vers geraspte Parmezaanse kaas op tafel.

Kook de gedroogde voorgekookte lasagnevellen toch eerst twee minuten voor in ruim kokend water met zout zodat ze net zacht zijn. Bewaar het kookvocht. Laat ze heel goed uitlekken op een keukendoek, dep ze droog en halveer ze. (De verse vellen hoeven niet te worden voorgekookt.)

Schil de witte asperges, verwijder de houtige uiteinden en blancheer ze 6-8 minuten in

het achtergehouden ruim kokende water. Laat ze goed uitlekken en dep ze droog. Verwijder van de groene asperges alleen het houtige uiteinde, deze hoeven niet te worden geblancheerd. Snijd vier asperges in kleine stukjes en de overige asperges in diagonale stukjes van circa 3-4 cm lengte. Klop de ricotta los met het citroensap, zout en peper naar smaak en voeg het gewenste tuinkruid toe.

Leg de vier gehalveerde lasagnevellen klaar, zodat er acht plakjes liggen. Verdeel de klein gesneden asperges eroverheen en de vulling in het midden over de vellen zodanig dat een rand van 2-3 cm aan alle kanten vrij blijft. Bestrijk de randen met iets water, leg het tweede vel erbovenop, druk de randen goed aan en

herhaal dit met de tanden van een vork. Breng voor het serveren ruim water aan de kook en kook de ravioli's in circa 5 minuten bijtgaar. Neem ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze uitlekken en leg ze op de voorverwarmde borden.

Roerbak de achtergehouden asperges met de in flinterdunne ringetjes gesneden, van zaad en zaadlijsten ontdane, rode peper in de hete boter of in de olijf- en walnootolie 3-4 minuten en breng ze op smaak met zout en peper.

Serveer de ravioli's op een voorverwarmd bord, gearneerd met de roergebakken asperges en de pistachenootjes.