

# Herfstravioli

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Serveer de ravioli als hoofdgerecht voor vier personen met een witlofsalade met appel en noten of als voorgerecht voor zes tot acht personen.

Borstel de paddestoelen schoon, verwijder houtige steeltjes en hak de paddestoelen fijn. Hak de hazelnoten fijn. Pel het sjalotje en het teen-  
tje knoflook en hak beide fijn.

Verhit 50 gram van de boter en bak de paddestoelen, 50 gram van de noten, sjalot, knoflook en tijmblaadjes aan. Bak circa vijf minuten en blus af met de sherry, Marsala of witte wijn. Breng op smaak met zout en peper. Laat het mengsel afkoelen.

Rol de vellen pastadeeg af. Snijd ze in de lengte doormidden en vervolg-  
gens elk vel in vier gelijke stukken. Leg op zestien stukjes deeg circa één eetlepel vulling in het midden van het deeglapje. Bestrijk met een kwastje de deegranden met koud water en leg er een ander deeglapje op. Druk de randen met de tanden van een vork goed aan, zodat even-

tuele lucht kan ontsnappen. Leg een kant-en-klare ongekookte ravioli op een met bloem bestrooide schone theedoek en maak op bovenstaande manier alle vulling en alle deegvierkantjes op.

Verwarm de oven voor op 60-70 graden. Zet de te gebruiken schaal en de borden in de oven of gebruik de bordenwarmhoudlade of een borderwarmer.

Breng een pan met ruim water en wat zout aan de kook. Kook de ravioli's portiegewijs in circa vijf minuten gaar in licht kokend water.

Neem de gare ravioli's met een schuimspaan uit de pan, laat ze uitlekken en houd ze in de schaal warm, afgedekt, in de oven.

Verhit de overgebleven boter, voeg de fijngeknipte bladpeterselie en de sherry of Marsala of droge witte wijn toe, laat iets inkoken en schenk de botersaus over de op voorverwarmde borden geserveerde ravioli's. Bestrooi met de achtergehouden fijngehakte hazelnoten.

Geef er een schaaltje met vers geraspte Parmezaanse kaas bij voor de liefhebber.

Ingrediënten voor 32 stuks

150 gram kastanjechampignons

300 gr gemengde andere paddestoelen zoals oesterzwammen, cantharellen, trompettes des mort, bundelzwammen

75 gr hazelnoten

1 sjalotje

1 teentje knoflook

2 tl verse tijmblaadjes

100 gr boter

4 el zoete sherry, Marsala of zoete (alcoholvrije) witte wijn

zout en peper

8 vellen gekoeld pastadeeg (4 rollen)

2 el bladpeterselie

eventueel geraspte Parmezaanse kaas

---