

Ingrediënten voor 4 personen

- 260 gr getruffeerde bloem - 60 gr tarwebloem - snuifje zout - 1 dl water - 1 ei - 1 soeplepel olijfolie
voor de vulling: - 250 gr boschampignons - 1 sjalot - 1 bosje bieslook - eventueel truffels
voor de afwerking: - 50 gr. parmesanschilfers

Tijd: > 2 uur
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ravioli van getruffeerde bloem met boschampignons

Een recept van chefkok Chris Van Rompay van restaurant "De Poterne" in Antwerpen.

Bereidingswijze

Bloem, zout, water en olie mengen. 3 Uur laten rusten. Uitrollen met een pasta-machine. Ravioli's opvullen met de farce van truffels en champignons. 1/3 van de farce overhouden voor de saus. Room laten inkoken met een scheutje truffelsap. Dit mengen met de resterende farce, hiermee de ravioli's bedekken, parmesan erover strooien en laten gratineren onder de grill.