



## Ingrediënten voor 4 personen

1 blokje Parmezaanse kaas  
olijfolie peper en zout 500 g  
ravioli met rauwe ham 4 grote  
artisjokbodems 1 handvol  
pijnboompitten 1 citroen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

# Ravioli met artisjokken en pijnboompitten

## Vorbereiding

Was zorgvuldig de artisjokken, laat ze uitlekken en verwijder het harde gedeelte. Snijd een fijn plakje van de voet van de artisjok en wrijf de stronk onmiddellijk in met een halve citroen. Herhaal dit bij elke artisjok en leg ze vervolgens in een grote kookpan met gezouten water en het sap van de resterende citroenen. Breng aan de kook. Leg daarbij een bord omgekeerd op het wateroppervlak, zodat de artisjokken niet gaan drijven.

## Bereidingswijze

Laat ongeveer twintig minuten koken. Laat uitlekken en houd onder de koudwaterkraan. Verwijder met behulp van een scherp mes de bladeren en het haar van de artisjokbodems. Snijd vervolgens de zorgvuldig schoongemaakte bodems in blokjes van ongeveer 5 millimeter. Warm een antikleefpan op zonder vetstof. Zodra de pan heet is, voegt u de pijnboompitten toe en laat en laat u ze enkele seconden bakken. Schud de pijnboompitten regelmatig op door met de pan te draaien zoals u ook doet bij het bakken van pannenkoeken. Op die manier branden de pitten niet aan. Zodra de pitten mooi goudbruin kleuren, haalt u ze van het vuur en legt u ze op een vel keukenpapier. Warm vervolgens een scheutje olijfolie op in een grote pan. Voeg de artisjokken toe en bak ze op een matig vuur. Zodra ze goudbruin kleuren voegt u de pijnboompitten toe, samen met een snuifje zout en peper. Breng ondertussen een grote kookpan gezouten water aan de kook voor de ravioli. Snijd met behulp van een rasp de parmezaan in schilfers. Maak de schilfers zo dun mogelijk. Kook de ravioli al dente en laat ze daarna zorgvuldig uitlekken.

## Serveertips

Verdeel de pasta over de borden. Leg in elk bord een portie van de artisjokbereiding met pijnboompitten en garneer met de parmezaanshilfers. Tip : Vergeet niet de onderkant van de artisjokken in te wrijven met citroensap: zo vermijdt u dat ze zwart kleuren. Voor een snellere variant van dit recept kan u uiteraard ook artisjokken uit blik gebruiken. Spoel ze dan wel zorgvuldig, zodat de uitgesproken smaak van de zoutoplossing verdwijnt. Wijntips : Artisjokken laten zich maar moeilijk combineren met wijn. Daarom opteert u best voor een frisse, lichte witte wijn, om te vermijden dat de smaak van het geheel te sterk wordt. Bv.: Witte wijn, Elzas, Pinot blanc of Witte wijn, Luxemburg, Pinot de Moselle