

#### Ingrediënten voor 4 personen

24 raviolivellen 300 gram  
eendenlever ( vers ) 1 venkelknol  
, harde kern verwijderen wat er  
over blijft in reepjes snijden. 1 ui  
in dunne reepjes snijden. 1 bosje  
bieslook fijngesneden. Handje  
kervel fijngesneden. 1 handje  
peterselie fijngesneden. 1 handje  
koriander fijngesneden. Wat tijm.  
1 laurierblad. 2 blokjes  
kippebouillon 1 eetlepel Olijfolie  
50 gram boter in klontjes 50 gram  
parmezaanse kaas geraspt Zout  
en peper

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Ravioli van foie gras met bouillonsaus

Een elegant voorgerecht

### Bereidingswijze

In pan blokjes bouillon oplossen in 800 ml water. Ui, tijm, laurier , en venkel toevoegen. Laten. Koken tot er nog 1 cm vocht in de pan zit . De pan van het vuur halen en stevig kloppend de klontjes boter e 3 eetlepels olijfolie er door slaan. Knip een stuk bakpapier dat groot genoeg is voor 12 ravioli bladen en bestrooi dit met bloem Snij de foie gras in 12 gelijke stukken en vorm deze met de hand tot balletjes. Licht platdrukken en zout en peper er over strooien Leg in het midden van elk stukje ravioli een geplet bolletje foie gras . Er moet 1,5 tot 2 cm ruimte zijn tot de rand van het raviolivel en strooi er parmezaanse kaas over . Bevochtig met een kwastje de rand deeg rondom de foie gras , leg er vervolgens een tweede vel ravioli overheen en druk de randen rondom de foie gras goed aan . Een grootte pan met water opzetten en zout en 1 eetlepel olijfolie toevoegen. Als het water kookt de ravioli toevoegen (e.v.t. in porties). In 6 min gaar koken . Afgieten , over de borden verdelen , de saus erover schenken en wat fijngesneden kruiden erover strooien.