

Gegrilde perziken, Vanillesaus Ravioli van mango

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Perziken</p> <p>12 halve rijpe perziken 20 g suiker 12 laurierblaadjes 10 blaadjes Basilicum zwarte peper boter</p>	<p>Perziken</p> <p><i>Als het verse perziken zijn leg deze heel kort in kokend water en verwijder het vel.</i></p> <p>Leg de halve perziken op een velletje alufolie en snij deze in. In de inkepingen laurierblaadjes. Bedek deze met, suiker, basilicum fijn gesnipperd en peper uit de molen en een klein klontje boter per perzik.</p> <p>Vouw velletjes dicht.</p> <p>Plaats in oven 20 minuten, 180°C.</p> <p>Open folie en nog enkele minuten laten "bruinen".</p>
<p>Vanillesaus</p> <p>1 vanillestokje 1 el vanille extract 2 eierdooiers 250 g melk 50 g suiker 2 el room</p>	<p>Vanillesaus</p> <p>Snij het vanillestokje open en schrap het merg eruit. In de melk verwarmen met merg, stokje en extract en suiker.</p> <p>Even kort laten koken. Verwijder stokje en haal van het vuur.</p> <p>Voeg de eierdooiers toe en blijf kloppen. Wel verwarmen, maar NIET laten koken anders gaat het schiften. Verwarmen tot max 82°C. Tot slot de room toevoegen.</p>
<p>Pastadeeg</p> <p>200 g grano duro 200 g bloem type 00 4 eieren 1 eierdooier 20 g olijfolie 2 g zout</p>	<p>Pastadeeg</p> <p>Het deeg mengen m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom en met een deeghaak 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.</p> <p>Uitrollen met de pastamachine</p> <p>Verdeel het deeg in 4 porties bewaar koel en maak van iedere portie rechthoeken.</p> <p>Zet de rollers op stand 5 en haal het deeg er door. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 6 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer.</p> <p>Zet de roller steeds een tandje lager, haal het deeg erdoor, tot stand 0</p> <p>Leg de plakken op de werkbank, leg er hoopjes vulling op, maak het deeg wat nat. Leg daarover de volgende plak deeg en druk deze aan. Maak de ravioli met een uitsteker. De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!!</p> <p>Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.</p> <p>In kokend water enkele minuten pochieren.</p>

MENU MAART



<p><u>Vulling</u> 1 mango 1 el bloem suiker water mint likeur</p>	<p><u>Vulling</u> Pureer de mango met de bloem en breng op smaak met een beetje suiker en mint likeur.</p>
<p><u>Aardbeien ijs</u> 200 g aardbeien coulis 125ml room 150 ml volle melk 2 eidooiers 60 g suiker 1 tl vanille extract aardbeien likeur</p>	<p><u>Aardbeien ijs</u> Breng de room en melk samen aan de kook. Klop in de tussentijd de eidooiers met de suiker, vanille op tot dik schuim. Als de melk en room koken, haal je het van het vuur en giet al kloppend een flinke scheut in het dooierschuim. Giet daarna het mengsel terug in de hete melk terwijl je blijft roeren. Verwarm rustig door maar laat niet koken. Dan bestaat de kans dat het mengsel gaat schiften. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen. Meng de aardbeienpuree door het roommengsel.</p> <p>Laat het dan een klein uurtje draaien in de ijsmachine.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Leg de perzik op een spiegeltje van de vanillesaus, leg de ravioli ertegenaan en leg tenslotte een bolletje aardbeienijs er netjes bij</p> <p>Foto klopt niet met recept aardbeiensaus vervangen door aardbeienijs.</p> 