



Ravioli met eend en pompoenmousse

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Eenden poten</u> 2 eenden poten gekonfijt in ganzenvet 4 blaadjes zeer fijngesneden salie 1 eetlepel bosui zeer fijngesneden zout en peper</p>	<p><u>Eenden poten</u> Pluk de eenden poten en maak van de helft van het vlees draadjes en de andere helft in de keukenmachine fijnmalen met zoveel ganzenvet dat het vlees niet meer droog is. Meng het fijngemalen vlees met het geplukte vlees, de fijn gesneden salie en bosui. Breng op smaak met peper en voeg zo nodig een beetje zout toe. Maak hiervan gelijke bolletjes. Tip(De vulling in de kleine bolvormige siliconen mat doen en even invriezen)</p>
<p><u>Eenden jus</u> 1 glas rode wijn 1 ui 10 cm prei 1 kleine wortel 2 ½ dl gevogeltebouillon (let op verhouding uit de fles)</p>	<p><u>Eenden jus</u> Bak de overgebleven resten van de poten bruin aan in het restje ganzenvet. Blus vervolgens af met rode wijn. Voeg ui, wortel, prei en gevogeltebouillon toe en laat tot de helft inkoken. Zeef de jus en laat dan verder inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak. Tip(als er geen aardappelzetmeel is dan als volgt. Gelijke delen zachte boter en bloem mengen en in kleine plukjes toevoegen aan de kokende saus)</p>
<p><u>Pastadeeg</u> 300 g pastabloem type 00 3 eieren 1 eidooier extra vierge olijfolie 9 g zout</p>	<p><u>Pastadeeg</u> Doe de bloem in een kom en meng met het zout. Maak een kuiltje in het midden en breek hier de eieren in. Voeg een scheutje olijfolie toe en kneed net zolang tot je een soepel deeg hebt. Het kneden kan ook in de machine. Wikkel goed in plastic folie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.</p>
<p><u>Pompoenmousse</u> 1/2 grote pompoen olijfolie zout en peper 15 g boter</p>	<p><u>Pompoenmousse</u> Verdeel de halve pompoen in parten met schil. Leg op een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Bak de pompoen 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180° C tot de pompoen gaar is. Verwijder de schil en pureer de pompoen in de Ninja keukenmachine fijn met de boter. Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p><u>Ravioli</u></p>	<p><u>Ravioli</u> Verdeel de pasta in 2 gelijke stukken. Bedek dit met een vochtige doek tegen het uitdrogen. Zet de pastamachine op stand 1 en rol het stuk deeg zeker 6 x op dezelfde stand door de machine. Bestrooi de machine regelmatig met bloem. Zodra het deeg soepel aanvoelt uitrollen in de elektrische pastamachine tot stand 2.</p>

MENU OKTOBER 2024



Leg 1 plak deeg op een bebloemd oppervlak. Leg daar met een tussenafstand van 7 cm, bolletjes eend op. Het deeg rondom het mengsel nat maken met een bakkwast met water. Leg er daarna de andere lap pastadeeg op. Uitsteken met een ring en de randen aandrukken met een vork zodat de pasta goed gesloten is. Zorg ervoor dat er zo min mogelijk lucht in de ravioli zit. Leg de ravioli, los van elkaar op een bebloemde plaat en vries in. Maak 3 stuks ravioli per persoon.

Eindbewerking

Affila cress

Eindbewerking en presentatie

Kook de ravioli in gezouten water in ca. 6 min.

Breng op een warm diep bord 1 streep pompoenmousse aan. Leg de ravioli ernaast en besprenkel het met de jus. Garneer met wat cress.

