

RAVIOLI MET KIP EN CHAMPIGNONS

INGREDIËNTEN:(6 pers)

- 0,4 kg bloem Dupio zerobloem of 00
 - 2 dessertlepels olijfolie
 - 3 grote kippenbillen
 - 50 g roomboter
 - 1 blokje magere kippenbouillon
 - 100 g grana padano in blok koken
 - 5 eieren
 - 1 dessertlepel zout
 - 600 g champignons
 - 80 g tarwebloem
 - 0,5 l room
- Bruikbare groenten afval voor de billen te

Deeg:

Bloem in fontein vorm op tafel, 4 losgeroerde eieren in het kuiltje doen, zout op de rand van de bloem strooien en beetje per beetje de bloem onder de eieren mengen. Af en toe de olie toevoegen. Alles tot een elastisch deeg kneden. Je kan ook alles in de keukenrobot doen en met de mengarm tot een deeg kneden. Inpakken in plastic folie en in koelkast 20 min. bewaren

Vulling:

- Vel en beenderen verwijderen en de kip in zeer kleine stukjes snijden, evt. even cutteren
- Bouillon zeven en bewaren
- Champignons borstelen en fijn hakken.
- 10 g boter smelten en de champignons toevoegen, eventjes sudderen, de kip toevoegen, verder sudderen tot een droge massa en afsmaken.

Ravioli:

- deeg uitrollen, beginnen op stand 1, dan 3 en tenslotte 5
- vulling erop verdelen en het vrije gedeelte van het deeg insmeren met het resterende losgeroerde ei
- tweede laag deeg erover en steeds tussen elk vullingsgedeelte het deeg aandrukken
- ravioli's snijden (normaal met een gekarteld snijwiel))
- als de saus bijna klaar is de ravioli's koken in veel water met zout, als ze beginnen te drijven zijn ze gaar. Enkele minuutjes laten zwellen in het kookvocht en afgieten.

Saus:

- roux maken van 40 g boter en 80 g bloem, goed drogen, beetje per beetje bouillon onderroeren ($\frac{3}{4}$ l) en de room. Het moet een vloeibare saus zijn. Afsmaken met pezon.

Dresseren: uitgelekte ravioli in diep bord schikken, napperen met de saus en bestrooien met schilfers grana padano

koken
