

RAVIOLI-ROOSTER **RECEPTEN**

Met het *Ravioli-Rooster* maak je heel snel en heel simpel 40 smakelijke gevulde "kussentjes", zowel zoete als hartige.

Het bekendst is natuurlijk de Ravioli uit Italië, maar ook in de Turkse en Russische keuken hebben ze hun eigen variant, respectievelijk "Manti" en "Pelmeni"

Hoe ze ook mogen heten, ze zijn allemaal even lekker.

Belangrijk zijn de deegsoort, de vulling en de eventuele saus die erbij geserveerd wordt.

Hieronder komen ze allemaal aan bod en ook nog diverse lekkere hapjes die met bladerdeeg gemaakt kunnen worden!

PASTADEEGSOORTEN:

Turks Mantideeg

Voor ca. 8 vellen, dus 160 manti's:
500 g bloem, 180 ml water, 1 ei, zout

Italiaans Raviolideeg

Voor ca. 4 vellen, dus 80 ravioli's:
400 g bloem, 4 eieren, 2 à 3 eetlepels water, zout

Russisch Pelmenideeg

Voor ca. 4 vellen, dus 80 pelmeni's:
1. 300 g bloem, 150 ml water, zout
2. 300 g bloem, 125 ml water, 1 ei, zout

TIPS



Wil je wat "rijkere" pasta, gebruik dan meer eieren.

De hoeveelheid bloem moet dan ook worden aangepast (zoveel dat je een mooi stevige maar toch soepele bal krijgt)

Je kunt het pastadeeg een kleurtje geven met behulp van b.v. tomatenpuree, gekookte gehakte spinazie, bietensap (ook dan evt. ietsje bloem toevoegen als dat nodig is)

PASTADEEGBEREIDING:

Deeg goed kneden en tot een stevige bal vormen.

Daarna even laten rusten in de koelkast (ondertussen de vulling klaarmaken).

De bal in 8 gelijke stukken verdelen.

Iedere bal op een bebloemde Placemat/Ovenmat tot een dun vel uitrollen met de (water gevulde) Deegrol tot het gewenste formaat verkregen is.

Daarna onderstaand 8-stappenplan volgen:

1. Het Ravioli-Rooster met bloem bestuiven
2. Het pasta/deegvel erop leggen en voorzichtig met de vingers de holtes iets indrukken voor de plaatsbepaling
3. In iedere holte wat vulling scheppen m.b.v. het Lepeltje
4. Afhankelijk van de deegsoort het pasta/deegvel, tussen de vullingen, bestrijken met water of losgeklopt eiwit (m.b.v. siliconen Keukenkwast)
5. Tweede vel voorzichtig er over heen leggen
6. Met de Deegrol eerst zachtjes van voor naar achter over het deegvel rollen zodat overtollige lucht eruit gedruwd wordt
7. Tot slot de Deegrol stevig over het deeg rollen totdat de blauwe randjes van het Ravioli-Rooster allemaal goed zichtbaar zijn door het deeg heen
8. Diepvriesdoos omgekeerd op het Ravioli-Rooster zetten; het geheel om-draaien en evt. "vastzitters" een zetje geven met het stampergedeelte van het Lepeltje.
Strooi wat bloem tussen de gevulde kussentjes zodat ze niet aan elkaar blijven plakken.

De ravioli/manti/pelmeni moeten gekookt worden in ruim kokend water met zout.

De kooktijd is afhankelijk van deegsoort en dikte ervan, dus tussentijds moet even worden geproefd (of even prikken in de rand van een kussentje).

Als ze gaar zijn, afgieten en direct serveren met een bijpassende saus.

TIPS



De bovengenoemde pastadegen en ook de gevulde kussentjes die ervan gemaakt zijn, kunnen heel goed worden ingevroren.

Dus, als je toch bezig bent, maak er dan meteen heel veel en vries een gedeelte in; makkelijk voor later!

Heb je pastadeeg overgehouden?

Kneed dit goed door, rol het weer mooi dun uit en snijdt hiervan met een deegwielletje (b.v. die van Pizzasnijder "Avanti") je eigen verse pasta: brede linten, vierkantjes of ruiten

VULLINGEN:

De mogelijkheden zijn eindeloos. Laat ook vooral je eigen fantasie z'n gang gaan!

Traditionele vullingen voor Ravioli:

Gekruid gehakt; gesmoorde paddestoelen met wat ui en knoflook; spinazie met ricotta (fijnggehakt in Quick Chef)
Serveren met een Tomatensaus en geraspte Parmezaanse kaas.

Traditionele vulling voor Manti:

Gehakt met fijngesnipperde ui en gedroogde mint en zout/peper naar smaak.
Serveren met een yoghurt-knoflooksaus eventueel met naar smaak gedroogde paprikavlokjes erover

Traditionele vulling voor Pelmeni:

Halfomhalf-gehakt met fijngesnipperde ui, zout/peper, ietsje suiker en wat melk.
Serveren met boter en/of zure room.

Hartige vullingen:

Kaas: Boursin, feta, geraspte kaas met knoflook en noten (met beetje mayonaise om te binden)
Vlees: gekruid gehakt (of doe makkelijk: neem een sausijts!), kippen- of kalkoengehakt, fijngesneden ham
Vis: fijngehakte rauwe garnalen, kleine blokjes rauwe zalm, stukjes ansjovis uit blik
Vegetarisch: mengsel van gesmoorde paddestoel en ui, gehaktmengsel van feta met olijf en/of paprika, pesto

Vulling naar smaak afmaken met zout, peper en specerijen

Zoete vullingen:

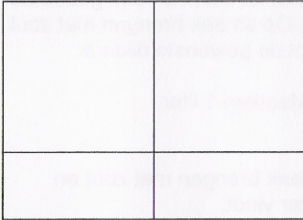
Amandelspijs
Jam (of fijngehakt fruit uit blik b.v. kersen, perzik, etc.)
Fijngehakt mengsel van geweldige abrikoos met walnoot en suiker
Raspel van chocolade en mintkussentjes (Raspmolen)

Vulling naar smaak afmaken met suiker en/of citroensap

BLADERDEEG

Het handigst zijn pakjes kantenklaar bladerdeeg uit de diepvries (te koop bij de supermarkt).

Als volgt te werk gaan: plakje laten ontdooien en dan 3 plakjes, waarvan één gehalveerd, aan elkaar plakken als volgt:



Dan het geheel nog even iets dunner bijrollen tot het juiste formaat voor het Ravioli-Rooster.

Vervolgens het vorenstaande 8-stappenplan opvolgen.

Na het uitrollen en storten, de bladerdeegbolletjes met de platte kant op de bakplaat (ingevet of met Ovenmat) leggen en de bolle bovenkant met losgeklopt ei bestrijken (Sil.Keukenkwast).

Zet ca. 15 minuten midden in een voorverwarmde oven van 210°C tot ze mooi bruin zijn.

Maak heerlijke sausijzen- of kaasballetjes voor bij de borrel of amandelspijsballetjes voor bij de thee.

FILODEEG

Ook verkrijgbaar in de supermarktdiepvries en precies goed qua formaat!

Goed laten ontdooien alvorens te verwerken.

Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.

SAUZEN

Tomatensaus bij de Ravioli

1 ui, 1 stukje peen, knoflookteen, 1 stengel bleekselderij in Quick Chef zeer fijn hakken. (Olijf)olie verhitten in een steelpan en daarin het gehakte groentemengsel op matig vuur fruiten tot het zacht is. Dan een pak gezeefde tomaten toevoegen en wat gedroogde oregano. Op smaak brengen met zout (of bouillonpoeder) en peper en laten inkoken tot de gewenste dikte is verkregen.

Deze saus kan ook gemaakt worden in de M+ Maatkan 1 liter.

Yoghurt-knoflooksaus bij de Manti

(Turkse) Yoghurt, op kamertemperatuur, op smaak brengen met zout en peper en zoveel uitgeperste knoflook als je lekker vindt.

Eventueel kan nog wat gedroogde mint aan deze saus worden toegevoegd of wat cayennepeper.

Bij Pelmeni

Wordt boter en/of zure room geserveerd.