

Bospaddenstoelenbouillon met pompoenravioli

pecannoten en beukenzwammen

Luid het kerstdiner in met zelfgemaakte pompoenravioli! Maar de ster van dit elegante vegetarische voorgerecht is eigenlijk de bospaddenstoelenbouillon van de Kleinstesoepfabriek uit Groningen. Zij maken op duurzame wijze biologische soep en redden groenten uit reststromen. Echte smaak heeft tijd nodig: hun bouillon trekt maar liefst 72 uur en dat proef je direct!

30 min | 741 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		2P	4P	6P	8P
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Ui	st	0.5	1	1.5	2
Rode peper	st	0.5	1	1.5	2
Verse salie	st	0.25	0.5	1	1
Fles pompoen	st	1	1	1	2
Pecannoten	g	25	50	75	100
Vers pastadeeg	g	125	250	375	500
Beukenzwammen	g	100	200	300	400
Bospaddestoelenbouillon	ml	200	400	600	800
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Groentebouillon	ml	100	200	300	400
Water	ml	100	200	300	400
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de groentebouillon. Pel en snipper de knoflook en ui. Snijd de rode peper in kleine stukjes. Hak de helft van de salie fijn. Snijd de schil van de pompoen, snijd doormidden en haal de zaadjes eruit. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verhit olijfolie in een bakpan en fruit de knoflook, ui, rode peper, pompoen en salie 5-6 minuten op middelhoog vuur. Schenk de groentebouillon erbij en laat afgedekt 15 minuten sudderen op laag vuur. Haal de deksel van de pan, prak met een vork het pompoenmengsel grof en kook droog op laag vuur. Laat afkoelen.
2. Hak de pecannoten klein, schep door het afgekoelde pompoenmengsel en maak op smaak met zout en peper. Verdeel de pompoen vulling in hoopjes met voldoende ruimte ertussen op de helft van het pasta vel. Vouw het vel dubbel over de vulling, druk het deeg rondom de vulling goed aan en snijd de ravioli's los.
3. Veeg de beukenzwammen schoon en snijd de onderkant (de harde bodem) in één rechte beweging er af, zodat ze los vallen. Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de beukenzwammen in een paar minuten goudbruin. Maak op smaak met zout en peper.
4. Breng een pan met water en een snufje zout aan de kook, zet iets zachter en kook de ravioli's 5-6 minuten. Schep ze voorzichtig uit het water en laat uitlekken op een bord.
5. Verwarm de bospaddenstoelenbouillon, leng aan met het water en schep in mooie kommen. Leg de warme ravioli en gebakken beukenzwammen op het laatste moment in de bouillon. Strooi de overgebleven salieblaadjes erover.

Tip: Maak de ravioli's al in de middag. Bestrijk de deegrandjes met een drupje water zodat ze goed dichtplakken en niet openbarsten. Bewaar ze afgedekt in de koelkast op een bord met een beetje bloem om vastplakken te voorkomen.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief