

Bospaddenstoelenbouillon met kastanjes

en ravioli met Brandt & Levieworst

Luid het kerstdiner in met zelfgemaakte ravioli met worst van Brandt & Levie. Drie Amsterdamse chefs maken deze worst op traditioneel Italiaanse wijze, met een sterke missie voor verantwoord en goed gehouden Nederlands varken. De ravioli serveer je in de biologische bospaddenstoelenbouillon van de Kleinstesoepfabriek. Omdat deze bouillon op duurzame wijze maar liefst 72 uur trekt, proef je direct de volle, ambachtelijke smaak.

30 min | 882 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
Ui	st	1	2	3	4
Wortel	g	100	200	300	400
Brandt en Levie worst venkel & rode wijn	st	1	2	3	4
Eieren	st	0.5	1	1.5	2
Vers pastadeeg	g	125	250	375	500
Tamme kastanjes	g	100	200	300	400
Bospaddestoelenbouillon	ml	200	400	600	800
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Water	ml	100	200	300	400
Platte peterselie	st	0.1	0.2	0.3	0.4
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. Pel en snipper de ui. Schil de wortel en snijd in hele kleine stukjes. Hak een beetje platte peterselie fijn. Verwarm olijfolie in een bakpan en bak de ui en wortel 6-8 minuten op laag vuur. Voeg dan de helft van de peterselie toe en bak nog een paar minuten rustig door.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de kastanjes in koud water, gooi exemplaren weg die blijven drijven. Snijd met een scherp mesje een kruisje in de bolle of bovenkant van elke kastanje. Bak de ingekerfde kastanjes 15 tot 20 minuten op een bakplaat tot de schillen opengaan. Pel de kastanjes altijd warm: als ze afkoelen, gaat de binnenste vliesje vast zitten. Snijd de kastanjes in kwartjes.
3. Scheid het ei en bewaar het eigeel. Duw het worstvlees uit het velletje. Meng de gebakken ui en wortel in een kom met de eidooier en het worstvlees. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de worstvulling 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.
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 gepofte kastanjes op het laatste moment in de bouillon. Strooi de overgebleven peterselie 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