

## BIETENRAVIOLI MET SINAASAPPEL-WALNOOTBOTER

Voor 3-4 personen



### VOOR DE VULLING

200 g rode bieten

200 g ricotta

30 g Parmezaanse kaas

50 g paneermeel

1 tl honing

1 tl geraspte schil en een

2 tl sap van 1 biologische citroen

zeezout

versgemalen zwarte peper

versgeraspte nootmuskaat

### VOOR HET PASTADEEG

1 kleine rode biet (60 g)

150 g tarwebloem + bloem om te

bestuiven

100 g durumgriesmeel

1 tl zeezout

2 eieren (maat M)

1 tl extra vergine olijfolie

### VOOR DE BOTER

1 handje walnoten

1 takje tijm

1 teentje knoflook

30 g boter

1 el zuivere walnootolie

2 tl geraspte schil en

2 el sap van 1 biologische sinaasappel

1 tl honing

*Er zijn tig hulpmiddelen voor het maken van ravioli: opzetstukken voor pastamachines, ravioliplaten, kleine vormpjes...*

*Wij hebben er veel uitgeprobeerd en zijn tot de conclusie gekomen dat je ravioli ook prima met de hand kunt maken.*

Verpak de rode bieten voor de vulling (niet die voor het deeg!) in aluminiumfolie en bak ze afhankelijk van de grootte 50-60 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) tot ze zacht zijn. Schil intussen de rode biet voor het pastadeeg, snijd in grove blokjes, pureer en duw door een zeef. Kneed de puree samen met de rest van de deegingrediënten tot een stevig, smeug deeg. Voeg meer water toe als het deeg te stevig is en meer meel als het te plakkerig is. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het minstens 30 minuten rusten in de koelkast.

Schil de rode bieten voor de vulling, snijd in blokjes, pureer en meng met de ricotta. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg samen met het paneermeel, de honing, de citroenrasp en het citroensap toe aan het ricottamengsel. Breng de vulling op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Rol het pastadeeg met de pastamachine in dunne banen. Schep op de helft van de banen op gelijke afstand steeds een theelepel vulling en maak het deeg rondom de vulling vochtig met water. Bedek met een tweede baan pasta en druk het deeg rondom de vulling voorzichtig aan. Zorg ervoor dat er geen lucht achterblijft in de ravioli, anders kunnen ze bij het garen openbarsten. Snijd met een deegwiel of mes ravioli uit de deegbanen.

Breng een ruime hoeveelheid gezouten water in een grote pan aan de kook en kook de ravioli ca. 5 minuten op laag vuur.

Hak de walnoten voor de boter grof. Pluk de tijmblaadjes. Pel de knoflook, snijd klein en fruit kort aan in een grote pan met boter en walnootolie. Voeg de sinaasappelrasp, het sinaasappelsap en de honing, tijmblaadjes en walnoten toe. Laat de ravioli uitlekken, voeg toe aan de pan en schud om in de boter.

