

Holy Ravioli

Zelf pastadeeg maken is niet moeilijk en leuk om te doen. Rol het deeg uit, schep er een vulling op en steek er vormpjes uit. Variatiemogelijkheden genoeg.

Halve maantjes met garnalen in tomatensaus

Halve maantjes van deeg met groene kruiden en gevuld met garnalen en mozzarella.

XL-raviolo met ei en pancetta

Deze XL-raviolo gevuld met spinazie en geitenkaas is extra lekker met de beurre noisette.

Bord (Itsajook), vork (kringloopwinkel Het Goed).

Courgette- broccolisoep met tortellini



Met gevulde pasta wordt een gewone soep een maaltijdsoep.

Bord (Van Dijk & Ko), lepel (privébezit).



Gefrituurde ravioli met drie soorten kaas

Een bijzonder hapje bij de borrel: gefrituurde ravioli gevuld met drie soorten kaas en bieslook.

Bakjes (Itsajook), saus-kommetje (De Weldaad), lepel (privébezit).

Basisrecept pasta

300 g tarwebloem, liefst tipo 00* + extra bloem voor uitrollen • 50 g fijn tarwegriesmeel (semola)** • 4 eieren (M)
extra nodig: pastamachine of deegroller

Doe beide meelsoorten in een grote wijde kom of maak een berg meel op een schoon werkvlak en maak een kuil in het midden. Breek de eieren hierin en roer met een vork of de achterkant van een pollepel vanuit het midden steeds een beetje meer bloem door de eieren totdat al het ei en de bloem zijn gemengd. Kneed met de handen in ± 10 min. tot een stevig, soepel en egaal deeg. Pak het in in plasticfolie en laat 30 min. rusten in de koelkast. Kneed voor gebruik het deeg kort door tot het weer soepel is. Rol het deeg uit met een deegroller op een schoon aanrecht of met behulp van een pastamachine. Begin op de hoogste stand (7). Neem een stuk van het deeg (houd de rest van het deeg ingepakt tot gebruik tegen uitdrogen) en maak het met de hand iets platter, zodat het in de pastamachine kan. Bestuif het deeg aan beide kanten met bloem en haal het een paar keer door de machine. Zet deze een standje lager, bestuif het deeg weer met bloem, haal weer een paar keer door de machine en begeleid het deeg met de handen naarmate het deegvel steeds langer wordt. Ga zo door tot de gewenste stand, 2 of 1. Herhaal dit met de rest van het deeg. Bewaar het afgedekt. Bereidingstijd: ± 25 min. + 30 min. wachttijd

*Tipo 00 bloem is bloem van zachte tarwe, dat weinig gluten bevat. Het wordt veel gebruikt voor pasta- en pizzadeeg.
**Semola is grofgemalen harde tarwe, wij noemen het griesmeel, dat meer gluten bevat. Door beide soorten te mengen heb je een perfecte mix. Beide zijn te koop bij Italiaanse winkels, XL supermarkten en online.

Halve maantjes met garnalen in tomatensaus Mezzelune con gamberi e salsa di pomodoro (hoofdgerecht, 4 personen)

1x basisrecept pastadeeg met 3 eieren
• 1 bosje basilicum • 1 bosje bladpeterselie
• 25-30 g spinazie of rucola

voor de tomatensaus: 1 ui, gesnipperd
• 2 teentjes knoflook, fijnggehakt • olijfolie om in te bakken • 1 dl droge witte wijn • 3 blikken tomaatblokjes (à 400 g) • 2 plukjes saffraan à 0,05 g • (1 tl suiker) • extra vergine olijfolie
voor de vulling: 1 bol mozzarella (125 g), in kleine blokjes • 250 g grote rauwe garnalen, ontdooid en gepeld • geraspte schil van ½ biologische citroen • olijfolie • versgemalen peper, zout
extra nodig: keukenmachine of staafmixer, pastamachine of deegroller, pastawiel of ronde uitsteker van Ø 6 à 7 cm

Pureer de spinazie en hak driekwart van de kruiden fijn. Maak het pastadeeg volgens het basisrecept, maar houd 1 ei achter. Kneed de gepureerde spinazie en de fijngehakte kruiden door het deeg. Als het deeg soepel genoeg is, hoef je het vierde ei niet toe te voegen. Niet soepel? Klop het laatste ei dan los en voeg zo veel aan het deeg toe dat het soepel wordt. Laat het 30 min. rusten in de koelkast. Houd wat mooie kruidentakjes achter voor garnering en gebruik de rest in de tomatensaus. Verhit voor de tomatensaus een lepel olie in een hapjespan en fruit hierin de ui glazig. Bak de knoflook 1 min. mee. Voeg de wijn toe en laat 2-3 min. pruttelen of totdat het meeste vocht is verdampt. Houd één el van het mengsel apart voor door de vulling. Doe de tomaten in de pan en breng aan de kook. Laat zachtjes 20 min. pruttelen en verkruimel er de saffraan boven. Voeg 4 el basilicum en peterselie toe en laat 5 min. meepruttelen. Is de saus aan de zure kant, voeg dan wat suiker toe. Breng de saus op smaak met peper en zout en roer er nog 2 el extra vergine olijfolie door. Zet apart.
Wikkel voor de vulling de mozzarellablokjes in keukenpapier en knijp zo al het vocht eruit. Pureer de garnalen en meng ze met de mozzarella en de lepel achtergehouden gebakken ui. Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat basilicum. Rol vellen pastadeeg uit zoals beschreven in het basisrecept. Schep met een theelepel een bergje vulling op een pastavel, maak het deeg half rond de vulling licht vochtig en vouw vanaf de zijkant aan één kant het pastadeeg over de vulling. Vorm zorgvuldig de pasta half rond de vulling



en druk goed aan, eventueel met een vork. Steek of snijd het kussentje mooi half rond los tot een half maantje met de uitsteker of het wieltje. Maak een sierrandje met een vork. Verwerk zo al het deeg en de vulling en bewaar afgedekt.
Breng een grote pan tot ruim de helft gevuld met water aan de kook en voeg een lepeltje zout toe. Kook de ravioli in gedeeltes beetgaar in ± 4 min. en schep met een schuimschaaf uit de pan. Serveer de ravioli in of op de saus en garneer met de achtergehouden kruiden. Lepel er nog wat extra vergine olijfolie over.
Bereidingstijd: ± 50 min. + 15 min. pastadeeg maken + 30 min. rusten

GOED OM TE WETEN

Houd er bij het vullen van pastakussentjes (en andere vormen) rekening mee dat er voldoende ruimte overblijft tussen de bergjes vulling om het bovenste pastavel om de vulling heen dicht te kunnen drukken en van elkaar los te steken of snijden. Probeer zo min mogelijk lucht in te sluiten.

'GEEN VERSPILLING'-TIP

Voor het vullen van pasta kun je ook prima restjes groente, overgebleven worstjes, stoofvlees, saus en kaas gebruiken.

XL-raviolo met ei en pancetta XL-raviolo all'uovo crudo e pancetta

(voorgerecht, 4-6 personen)

½ basisrecept pastadeeg • bloem om te bestuiven

voor de vulling: olijfolie om in te bakken
• 1 sjalotje, gesnipperd • 150 g gewassen spinazie • 75 g harde geitenkaas, fijn geraspt + extra om te garneren • 6 plakjes pancetta, in reepjes • 6 zeer verse grote biologische eieren (L) • versgemalen peper, zout
voor de beurre noisette: 125 g boter • klein bosje salieblaadjes

Maak het pastadeeg volgens het basisrecept en laat het 30 min. rusten in de koelkast. Snijd voor de vulling twee van de



Dat gevulde pasta niet altijd dicht hoeft te zijn, bewijzen deze open raviolorentjes.

Open ravioli
met biet en makreel

Schaaltje (Itsajook), vork (kringloopwinkel Het Goed), bord en glas (privébezit).

Pastarol

met erwttjes,
rucola en
verse worst



Pastarol met een vulling van doperwtjes, rucola en kruidige worst in witte wijnsaus.

Bordjes (Van Dijk & Ko),
vorken (privébezit).

salieblaadjes fijn. Verhit 1 el olie in een koekenpan en fruit hierin de fijngesneden salie en de sjalot. Voeg de spinazie toe, roerbak kort mee tot bijna geslonken en laat uitlekken in een zeef. Laat 3 min. afkoelen en meng er 50 g van de kaas door. Breng op smaak met peper. Bak de pancetta in de koekenpan zachtjes uit en laat uitlekken op keukenpapier. Giet het vet af, maar maak de pan niet schoon. Rol het pastadeeg uit in de machine (tot liefst stand 1) volgens het basisrecept of rol het deeg in delen heel dun uit op een schoon, met bloem bestoven werkvlak met een eveneens bestoven deegroller.

Leg een vel pasta van 10-12 cm breed op een met bloem bestoven werkblad en leg ruim van de rand af een zesde deel van de spinazie en daarop wat reepjes pancetta. Maak een kuiltje in de spinazie. Breek de eieren één voor één boven een kom en leg in elk spinaziekuiltje voorzichtig een dooier. * Verdeel de rest van de kaas over de dooiers en maak de rand rondom de vulling iets vochtig. Leg er een velletje pastadeeg over en haal de zijkant van je pink langs de vulling. Druk de randen aan, snijd de raviolo in een vierkant van 10 cm los en maak rondom een sierrandje met een vork. Maak zo nog 5 XL-ravioli. Smelt voor de beurre noisette de boter in dezelfde koekenpan als van de spekjes. Verwarm de boter verder tot er lichtbruine puntjes in verschijnen en hak nog wat salieblaadjes fijn. Warm de salie mee in de boter tot de puntjes in de boter wat bruiner worden. Let op: de boter mag niet verbranden. Giet de beurre noisette in een hittebestendig kommetje. Breng ondertussen een grote pan tot ruim de helft gevuld met water aan de kook en voeg dan een lepeltje zout aan het hete water toe. Houd zachtjes aan de kook en kook de XL-ravioli met 3 tegelijk in ± 3 min. gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg op warme borden. Kook zo ook de andere 3 en serveer de XL-ravioli met de beurre noisette met salie, de rest van de pancetta en de extra kaas.
Bereidingstijd: ± 45 min. + ± 10 min.
pastadeeg maken + 30 min. rusten

*Gebruik de eiwitten bijvoorbeeld om schuimgebak of Haagse bluf van te maken.

Courgette-broccolisiep met tortellini

Zuppa di zucchini e broccoli con tortellini

(lunch- of hoofdgerecht, 4-6 personen)

½ - ¾ basisrecept pastadeeg

voor de vulling: 200 g kippendijlvees

• 1 eiwit • 50 g geraspte pecorino • 2 el

gehakte kervel + extra om te garneren

• versgemalen peper, zout

voor de soep: olijfolie om in te bakken • 1 ui

• 2 teentjes knoflook • 500 g broccoli

• 2 courgettes, in blokjes • 1 l groenten- of

kippenbouillon • extra vergine olijfolie

• 25 g amandelschaafsel, geroosterd

extra nodig: pastamachine of deegroller,

keukenmachine of staafmixer

Maak het pastadeeg volgens het basisrecept en laat het 30 min. rusten in de koelkast. Snijd het kippenvlees in stukjes en maal het samen met het eiwit en de helft van de geraspte kaas fijn in de keukenmachine. Breng op smaak met de kervel en peper. Rol een pluk pastadeeg mooi dun uit volgens het basisrecept tot stand 1. Snijd uit het pastavel vierkantjes van 5 cm en leg ze naast elkaar op een werkvlak, begin bijvoorbeeld met 6 stukjes deeg. Houd de rest van het deeg afgedekt om uitdrogen te voorkomen. Leg op elk lapje een half theelepeltje vulling in het midden. Maak rondom de vulling iets vochtig en vouw van punt naar de overliggende punt dubbel. Wrijf van de bovenste punt links en rechts naar de zijkanten de pasta dicht. Vouw nu de dichtgeplakte rand pasta om, krul de beide uiteindes om een vingertop naar elkaar toe en knijp dicht met een klein beetje water. Maak zo alle tortellini tot de vulling op is. Bewaar ze op een met bloem bestoven dienblad en bestuif weer dun met bloem tot gebruik, zodat ze niet aan elkaar gaan plakken. Verhit voor de soep 1 el olie in een soeppan en fruit hierin de ui en de knoflook. Snijd de roosjes van de broccoli en snijd de rest kleiner. Schil de steel en snijd deze in blokjes. Doe de broccoli- en courgetteblokjes in de pan en fruit ze ± 5 min. mee. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook. Wanneer de soep kookt, kunnen de broccoliroosjes erbij. Laat nog ± 5 min. koken en pureer de soep dan. Breng



opnieuw zachtjes aan de kook en kook de tortellini 3-4 min. mee tot ze beetbaar zijn. Schep de soep in diepe borden of wijde kommen en bedruppel met olijfolie. Bestrooi met de amandelen en de extra kervel. Lekker met ciabatta of focaccia. Bereidingstijd: ± 1 uur + ± 10 min. pastadeeg maken + 30 min. rusten

VEGATIP

Liever vegetarische tortellini? Vervang de kip dan door 250 g fijngehakte paddenstoelen. Bak ze samen met een sjalotje tot het vocht is verdampt.

Gefrituurde ravioli met drie soorten kaas

Ravioli fritti con tre formaggi (borrelhapje, ± 20 stuks)

½ basisrecept pastadeeg • 3 eieren • 100 g bloem • 100 g paneermeel of broodkruim • frituurolie

voor de vulling: 100 g parmezaanse kaas, geraspt • 100 g mascarpone, losgeroerd

• 100 g gorgonzola, losgeroerd • 2 el bieslook, fijngesnipperd • versgemalen peper

voor de garnering: zure room + fijngesneden peterselie + kappertjes • gemengde olijven

extra nodig: pastamachine of deegroller, pastawieltje of rechthoekige uitsteker

Maak het pastadeeg volgens het basisrecept en laat 30 min. rusten in de koelkast. Meng voor de vulling alle kaassoorten met de bieslook en breng op smaak met peper. Rol het deeg uit volgens basisrecept tot machinestand 2. Bestuif een werkvlak met bloem en schep op een pastavel bergjes vulling met een flinke theelepel (± 10 g) met 4 cm afstand. Maak rondom de vulling licht vochtig met water en leg er losjes een tweede pastavel over. Vorm de pasta zo strak mogelijk om de vulling met de zijkant van je pink en druk daarna stevig aan. Snijd of steek de ravioli vierkant of rechthoekig uit. Zet drie diepe borden klaar en doe in het ene de bloem, in het tweede de eieren en klop ze los en in het derde bord paneermeel. Haal de ravioli stuk voor stuk eerst

door de bloem, klop overtollig bloem af, dan door het ei en als laatste door de paneermeel. Leg de gepaneerde ravioli naast elkaar op bijvoorbeeld een dienblad, zodat ze niet aan elkaar kunnen gaan kleven. Verhit de frituurolie tot 180 °C en frituur de ravioli in gedeeltes goudbruin en knapperig in ± 4 min. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer direct. Lekker met de zure room en de olijven.

Bereidingstijd: ± 40 min. + ± 20 min. frituren + ± 10 min. pastadeeg maken + 10 min. rusten

Open ravioli met biet en makreel

Ravioli aperti alla barbabetola e lo sgombro

(voor- of lunchgerecht, 4 personen)

½ basisrecept pastadeeg • 1 bosje tijm

voor de vulling: olijfolie om in te bakken

- 350 g gekookte gele bietjes, in blokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijnggehakt
- 125 g gestoomde makreel, schoongemaakt en graatjes verwijderd
- 125 g ricotta
- 1 ½ el witte balsamicoazijn
- versgemalen peper, zout
- 2 el bieslook, fijngesneden

voor de garnering: 2 el pijnboompitten, droog geroosterd

- 1 potje tomaatparels
- ½ citroen, in plakjes
- extra vergine olijfolie

extra nodig: pastamachine of deegroller, keukenmachine, pastawiel of ronde uitsteker van 5 cm Ø

Maak het pastadeeg volgens het basisrecept en kneed er ± 1½ el tijmblaadjes door. Laat 30 min. rusten in de koelkast. Verhit voor de vulling een el olie en fruit hierin de ui en de knoflook op laag vuur. Voeg de bietenblokjes, de azijn en 1 el tijmblaadjes toe en laat met een deksel op de pan zachtjes gaar worden in ± 30 min. of tot ze zacht zijn. Houd een kwart van de biet apart en doe de rest in de keukenmachine. Voeg ook de makreel en de ricotta toe en pureer. Schep er de achtergehouden bietenblokjes door en breng op smaak met peper, zout en bieslook.

Rol het pastadeeg uit tot pastamachine stand 2 en snijd of steek er 12 lapjes van 10-15 cm uit. Breng in een grote pan ruim water aan de kook en voeg een lepeltje zout toe. Kook de pastavelletjes onder zachtjes roeren (anders plakken ze aan elkaar) beetgaar in ± 4 min. Schep ze met

een schuimschaaf uit de pan. Leg op elk bord drie gekookte pastavelletjes, schep er een flinke lepel vulling op en leg daar weer een gekookt pastavelletje op. Garneer met de pijnboompitten, de tomaatparels, tijmblaadjes en de citroenplakjes en bedruppel met nog wat olijfolie.

Bereidingstijd: ± 55 min. + ± 10 min. pastadeeg maken + 30 min. rusten

NO-WASTETIP

Snijd restjes deeg die je overhoudt na het uitsteken kleiner, als vulling voor in een soep.

Pastarol met erwten, rucola en verse worst

Rotolo con piselli, rucola e salsiccia

(lunch- of hoofdgerecht, 4-6 personen)

½ - ¾ basisrecept pastadeeg

voor de vulling: olijfolie om in te bakken

- 2-3 sjalotjes, fijnggehakt
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 350 g doperwtten, vers of (ontdooit) diepvries
- 150 g rucola
- 3-4 el oregano, fijngesneden + extra om te garneren
- 100 g mascarpone
- 1 ei
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- versgemalen peper, zout
- 100 g zwarte olijven zonder pit, fijnggehakt
- 350 g kruidige worstjes (rauw)
- 4-5 gedroogde tomaatjes, fijn gesneden
- 3-4 el peterselie, fijngesneden
- olijfolie

voor de saus: 1 el boter • 2 sjalotjes, fijngehakt • 1 el bloem • 2 dl droge witte wijn of bouillon • 2 ½ dl melk • rasp van ½ biocitroen + extra om te garneren

extra nodig: pastamachine of deegroller, keukenmachine, 2 schone dunne theedoeken

Maak het pastadeeg volgens het basisrecept en laat het 30 min. rusten in de koelkast. Verhit voor de vulling 1 el olie in een koekenpan en fruit hierin de sjalot en de knoflook. Doe het mengsel over in de keukenmachine en voeg de doperwtten, rucola, oregano, mascarpone, kaas en het ei toe. Maal er royaal peper en wat zout boven. Pureer de doperwttenmassa tot net niet helemaal fijn en spatel er de olijven door. Haal de velletjes van de worstjes en doe het gehakt in een kom. Kneed de tomaatjes erdoor.

Draai drie grote vellen van ± 12x40 cm met de pastamachine en plak ze met water met een overlap van 1 à 2 cm aan elkaar vast.



Druk goed aan de voor- en achterkant aan. Je hebt nu een pastavel van ± 35x40 cm.

Verdeel het doperwtten-rucolamengsel over het hele pasta-oppervlak, maar houd een rand van 4 cm rondom vrij. Vorm een nieuwe lange worst van het worstvlees en leg deze onderaan langs de lange kant (van 40 cm) op de pasta. Begin nu met oprollen onderaan bij de worst en rol deze voorzichtig helemaal op tot ook de doperwttenmassa is meegerold. Plak de lange rand van de pasta dicht met water. Snijd de rol in tweeën en rol ze allebei strak in een eigen doek. Bind ze aan de uiteindes strak langs de rotolo stevig dicht met twee touwtjes. Breng in de grote braadpan ruim water aan de kook en voeg een el zout toe. Laat de rotoli voorzichtig in het hete water glijden en kook ze in 20 min. zachtjes gaar.

Verhit terwijl de rotoli koken voor de saus de boter en fruit hierin de sjalot. Blus af met de wijn en laat grotendeels verdampen. Roer er dan vlot de bloem door en bak 1 min. zachtjes uit. Voeg de melk en de citroenrasp toe, roer goed en kook zachtjes 2-3 min. door tot een licht gebonden saus. Verdun hem indien nodig. Neem dan de ingepakte rollen uit het water en laat 10 min. rusten op een snijplank. Haal de rotoli voorzichtig uit de doeken en snijd ze in plakken van 3 cm. Reken 2 plakken per persoon als lunchgerecht en 3-4 als hoofdgerecht. Schep een paar lepels saus op verwarmde borden en leg de plakken rotolo erop. Garneer met citroenrasp en oregano en serveer meteen.

Bereidingstijd: ± 55 min. + ± 10 min. pasta maken + 40 min. rusten

Leuk:
op margriet.nl/pasta-maken zie je
in een korte
videocursus precies
hoe je zelf pasta
maakt.