



Hoofdgerecht

Ravioli met funghi & truffel

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
161698	Roomboter ongezoeten, Meyerij	20 gr
100349	Luxe paddenstoelen mix	40 gr
20448	Babyspinazie	30 gr
409013	Olijfolie met zwarte truffel extra vierge, Il Tartufo di Paolo	1 ml
618845	Ravioli truffel & boschampionns, Altoni	4 st
4713	Pecorino romano, Zanetti	5 gr
59229	Gesneden peterselie	3 gr
166778	Ricotta, Latte Carso	30 gr
171207	Fried shiitake, Snaqs	3 gr
203315	Vene cress, Koppert Cress	5 gr

Bereidingswijze

- Verhit de boter en bak hierin de schoongemaakte paddenstoelen.
- Voeg de spinazie toe, bak nog 1 minuut en breng op smaak met zout, versgemalen peper en de truffelolie.
- Kook de ravioli 5 tot 6 minuten in lichtgezouten kokend water, giet af en meng met de paddenstoelenspinazie.
- Schep de pasta in een voorverwarmd diep bord, rasp er de pecorino over en bestrooi met peterselie.
- Verdeel de ricotta in stukjes over het gerecht.
- Garneer met shiitakechips en de vene cress.

Tip: Bestrooi aan tafel met grof zout met truffel van Il Tartufo di Paolo.

Adviesprijs: € 22,50
Brutomarge*: 68 %

Mise-en-place: geen
Bereidingstijd: 8 minuten

Wijnsuggestie:
Fedele Nero d'Avola, Organic
Art.nr. 61781

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.