



## Ravioliplaat

.....

### Gebruiksaanwijzing

- Was vóór het eerste gebruik de plaat goed af.
- Bestuif vóór gebruik de vorm licht met bloem.
- Snijd twee uitgerolde, dunne lappen pastadeeg op maat van de ravioliplaat en leg één lap op de plaat.
- Druk het deeg met de vingers licht aan en schep in elke uitholling een theelepeltje vulling.
- Bestrijk met een kwastje de randen rondom de vulling met een klein beetje water (niet te nat maken!).
- Leg het tweede vel pastadeeg op de eerste lap en de vulling. Druk de deeglappen aan de randen en tussen de vulling goed op elkaar. Zorg ervoor dat er geen lucht in de kussentjes blijft zitten.
- Maak de raviolikussentjes van elkaar los door met een deegroller over de vorm te rollen.
- Keer de plaat om boven een met bloem bestoven schone theedoek. Spreid de kussentjes uit op de doek, let op dat ze elkaar niet raken zodat ze niet aan elkaar kunnen kleven.
- Breng een grote pan met water en zout aan de kook. Doe de kussentjes voorzichtig in de pan. Kook de ravioli in ongeveer vier à vijf minuten aldente.

Om in te vriezen: leg de kussentjes los van elkaar op een stuk diepvriesfolie, leg daarop weer een laag folie en daarop de volgende kussentjes. Vries de ravioli in een afgesloten diepvriesdoos in.

Deze ravioliplaat is van aluminium, dus niet geschikt voor in de afwasmachine.



# Raviolirecept

.....

## Voor 4-6 personen

Maak eerst de vulling voor de ravioli. Doe hiervoor de onderstaande ingrediënten in een kom en meng alles door elkaar. Laat het mengsel tot gebruik in de koelkast staan.

- 250g ricotta
- 150g versgeraspte Parmezaanse kaas
- 1 bosje peterselie, fijngehakt
- 1 bosje basilicum, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 eidooier
- ¼ tl nootmuskaat, vers geraspt
- zout en versgemalen zwarte peper

## Pastadeeg voor ravioli

- 300g Dille & Kamille pastameel of bloem van zgn. 'harde tarwe' ('Semola di grano duro, tipo 00')
- 3 eieren
- 1 mespunt zout
- bloem om te bestuiven

- Zeef de bloem met een mespunt zout in een kom.
- Stort de bloem op het aanrecht, maak een bergje met in het midden een kuiltje en breek hier in de eieren.
- Meng gelijk matig steeds wat meer van de bloem door de eieren totdat het mengsel niet meer zo vloeibaar is. Meng dan de rest van de bloem erdoor.
- Kneed het deeg ongeveer 10 à 15 minuten. Het deeg is klaar wanneer het elastisch en tegelijk vrij stevig aanvoelt. Voeg, als het deeg te zacht is, nog wat bloem toe; als het deeg te droog aanvoelt, een klein beetje water.
- Verpak het deeg in plastic folie en laat het een half uur in de koelkast rusten.
- Haal het deeg uit de koelkast en snijd het in gelijke delen. Bestuif een deegplank of het aanrecht met wat bloem. Rol het deeg met de pastamachine uit tot een dunne lap (+/- 3 mm dik).
- Volg verder de gebruiksaanwijzing aan de voorzijde van deze folder. Serveer de ravioli met verwarmde room, strooi er grof gehakte walnoten en eventueel vers gemalen Parmezaanse kaas over.



Kijk voor tips, informatie en recepten op: [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille