

Ravioli met champignons

Ann
Koekepan

voorgerecht voor ongeveer 4 personen

- **500g bio kastanje champignons**, fijngehakt
- **150g verse shiitake champignons**, houderige steeltjes verwijderd en fijngehakt of 30g gedroogde shiitake champignons
- **5g platte peterselie**, gehakt
- **olijfolie**
- **zout en zwarte peper uit de molen**
- **400ml (2 brickjes) cuisine soya** (bv. van Lima)
- **½ tl vegan worcester sauce** (bv. van biona) of echte worcester
- **½ tl herbamare bouillon (of half bouillonblokje)**
- **½ tl truffelolie** (of meer naar smaak)
- **Verse pasta: 200g volgens recept**

Deze **verse ravioli met champignons en roomsaus** is een klassieker geworden in huize Koekepan. We begonnen ermee tijdens de lockdown en maken het nog geregeld. Het is een mama dochter werkje geworden, ik maak de vulling en saus en Lena maakt de ravioli's. Dat dit recept ook nog plantaardig is, is mooi meegenomen, want we proberen wat zuivel en dierlijke producten te minderen, het lukt niet altijd maar in dit recept missen we de koemelk niet! Let op, voor volledig plantaardig maak je de pasta met bloem en water en laat je het ei weg.

De **verse pasta** maken is gemakkelijk en snel, kijk maar naar het recept dat je ook op deze site vindt.

Maak **200g verse pasta**.

Als je de **gedroogde shiitake** gebruikt, zet ze dan even in een kommetje en overgiet met kokend water. Laat 10-tal minuutjes staan. Neem ze uit het water (houd het water bij voor de saus of eventueel een heerlijke bouillon) en knijp het vocht eruit. Hak de champignons in stukjes, als de steeltjes te houderig zijn snij je ze eraf.

- Doe **2 el olijfolie** in je pan en roerbak alle **verse champignons**.
- Voeg, als ze gebakken zijn, de **gehakte peterselie, peper en zout** toe en meng goed, proef of de vulling op smaak is. Zorg dat de vulling droog is en er geen vocht meer achterblijft. Bak desnoods nog even verder tot alle water verdampt is.
- Neem de champignons uit de pan en laat ze op een groot, plat bord afkoelen. Bewaar de pan voor je saus, was ze niet af ;-), er zit 'smaak' in.
- Neem je **deeg** uit de frigo en druk met de palm van je hand een beetje plat. Strooi wat griesmeel gemengd met bloem op een schoon werkvlak en rol met een deegroller de bol deeg, altijd weg van je wat platter, steek je deeg nu in de rollers van je pastamachine, begin altijd op de breedste stand, vouw daarna je reep deeg dubbel, de breedte van je machine.
- Duw je deeg nu langs de ongevouwen kant weer door de pastamachine en vouw opnieuw.
- Herhaal deze stap zeker vijf keer, of tot je een mooi, zijdeachtig deeg krijgt. Zodra je deeg mooi samenhangt zet je de machine telkens een stand dunner. Wordt je reep deeg te lang, snij er dan een stuk af.
- Als de pasta op de voorlaatste stand uitgerold is, een dikke mm kan je ermee gaan werken.

OF

- Rol met een deegrol uit. Strooi er regelmatig wat bloem op en draai het deeg dan 90 graden. Blijf dit doen tot je een heel dun vel pasta over hebt van 1-2 mm dik.
- Leg de lap/reep pasta op een royaal met bloem bestoven werkvlak. Leg ongeveer een theelepel vulling (champignons) met een tussenruimte van 2 cm op de pasta.
- Kwast de zijkanten en tussen de vulling je pasta in met water (! gebruik weinig water, maar maak de pasta wel overal even vochtig).
- Leg een reep pasta van hetzelfde formaat op de eerste. Druk de pasta dicht rond de vulling, zorg ervoor dat er weinig lucht tussen zit en snij de ravioli met het deegwielletje of een mes in mooie ravioli's.
- Leg je verse ravioli's in een platte schaal (of laat op je werkvlak liggen). Leg ze niet op elkaar want ze zullen aan elkaar plakken. Heb je geen plaats en wil je ze op elkaar leggen, strooi er dan telkens griesmeel (gemengd met bloem) tussen.

Maak nu je saus

- Doe de **sojaroam** (of volle room als je graag echte room wilt) in je pan en voeg alle smaakstoffen toe: de **worcester sauce**, **het bouillonblokje** en kruid af met **peper**.
- Laat even inkoken en proef, is je saus té dik geworden dan kan je met het weekwater van je shiitake wat aanlengen.
- Werk af met de **truffelolie** en voeg eventueel nog wat **zout, peper en worcester saus** toe. De saus mag goed afsmaken. Zet het vuur af.
- Kook de **ravioli** in kokend, gezouten water **in 3-4 minuten gaar**. Laat ze goed uitlekken op een bord met een schone keukenhanddoek.
- Serveer dadelijk, warm eventueel de saus even op, giet de saus royaal over je ravioli en werk af met een beetje **platte peterselie en enkele druppels truffelolie**.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een [@annkoekepan](#) te zetten op je sociale media.

Zo een tag verwittigt mij want ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt. Het maakt ook wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.