

Ingrediënten

- 400 g bloem
- 4 st Eieren
- 2 EL Olie
- 150 g spinazie
- 100 g Champignons
- 1 teen knoflook
- 400 g ricotta
- 4 EL boter
- 1 st citroen

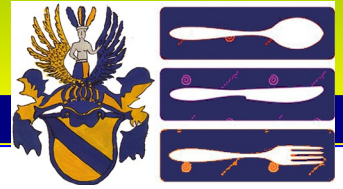
MeP

- bloem afwegen
- eieren klaarzetten
- olie klaarzetten
- spinazie afwegen
- Champignons kleinhakken
- knoflook poetsen en kleinhakken
- boter klaarzetten
- citroen klaarleggen

Bereidingswijze

pastadeeg met ei

1. Meng voor het raviolideeg de bloem, eieren, olie en zout.
2. Als het deeg niet zacht genoeg is, voeg dan nog wat water toe.
3. Kneed het deeg goed, vorm het tot een bal,



4. Wikkel het in vershoudfolie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.

Vulling

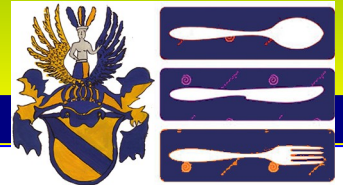
1. Doe de druipnatte spinazie in een pan en bak tot het geslonken is.
2. Voed de knoflook toe aan de olie
3. Haal de spinazie uit de pan, meng met de ricotta en breng op smaak.
4. Bak nu de kleingehakte champignons in wat olie
5. Meng de champignons door het mengsel heen
6. Zet aan de kant

Deeg verwerken

1. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven werkvlak en snijd het doormidden.
2. Leg met tussenpozen kleine porties spinazievulling op één helft.
3. Leg de andere helft erop en druk het deeg rond de vulling.
4. Snijd rechthoekige ravioli uit met een deegwiel of mes.
5. Druk de randen van het deeg aan met een vork.

Afmaken

1. Kook ravioli in kokend water.
2. Smelt de boter.
3. Was de citroen en dep hem droog.



4. Schil of rasp de schil dun, hak hem fijn en voeg hem toe aan de boter.
5. Breng op smaak met citroensap.
6. Als de raviolis naar boven komen, verwijder ze en laat ze uitlekken
7. Gooi de raviolis door de boter