

Ravioli van zoete aardappel

Ravioli van zoete aardappel / currysausje / pinda's

 4 personen

 Sligro-ISPC



Wijntip: Divo Nanto 2015 (96366 - 5500664)

Ingrediënten

Voor het pastadeeg (800 gram deeg):

500 gram pastabloem, type 00

5 eieren

2 eidooiers

5 gram zout

Voor de vulling:

200 gram zoete aardappel

3 el. ongezouten pindanoten, gehakt

1 el. Boemboe gado-gado (Artikelnummer: 110049, 3710233)

50 gram ricotta

1 eidooier

piment d' espelette

peper en zout

Afwerking:

300 ml. Dinnerland Thai Massaman curry saus (Artikelnummer: 115507, 5380016)

2 el. ongezouten pindanoten, gehakt

1 rode peper, in fijne ringen gesneden

½ bosui, in fijne ringen

Enkele topjes koriander

Bereiding

- **Voor het pastadeeg (800 gram deeg):**

Meng de bloem met het zout.

Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de eieren en eidooiers in.

Werk vanuit het midden de bloem in de eieren en kneed tot een elastisch deeg. Tijdens het kneden kun je je handen af en toe bevochtigen met een beetje water als het deeg wat stug aanvoelt.

Verdeel in twee stukken en verpak in vershoudfolie.

Laat minimaal een half uur rusten.

- **Voor de vulling:**

Was de zoete aardappelen en droog ze goed af. Plaats ze op een ovenrek in een voorverwarmde oven van 200°C.

Laat ongeveer 1 uur poffen, ze mogen volledig zacht zijn.

Snij de zoete aardappel doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Mix met de ricotta en 1 eidooier.

Meng de gehakte pindanoten en de boemboe gado-gado onder de zoete aardappelmengeling. Kruid met piment d'Espelette, peper en zout.

Rol een deel van het pastadeeg dun uit met behulp van een pastamachine of deegrol. Leg hoopjes vulling op het deeg (laat steeds wat ruimte tussen de vulling). Bevochtig de rand rond de vulling met wat water.

Leg een andere dunne lap deeg erboven en druk goed aan. Steek uit met een ronde steekring.

- **Afwerking:**

Verwarm de currysous in een steelpannetje.

Zet vervolgens een ruime pan gezouten water op het vuur en breng aan de kook.

Kook de ravioli beetgaar, dit zal ongeveer 3 minuten duren. Schep ze vervolgens met een schuimspaan uit het water en laat kort uitlekken.

Doe de ravioli in een kommetje. Overgiet met de saus en werk af met gehakte pindanoten, rode peper, bosui en koriander.