



Ravioli fyldt med svampe serveret med ærtesalat, ristede mandler og trøffelolie



Fremgangsmåde til svampefyld:

Svampene ordnes og hakkes fint. Sautér svampene på en varm stegepande i lidt olivenolie sammen med de hakkede løg og hvidløg, til væden er dampet væk. Smag til med salt og peber.

Fremgangsmåde på pastadej:

Melet blandes og lægges på bordet med en fordybning i midten. Æg og blommer lægges i fordybningen og det hele æltes godt sammen. Stil dejen på køl indtil brug.

Fremgangsmåde mandler og ærter:

Rist mandlerne på en varm pande til de begynder at blive gyldne, hak dem derefter.

Bælg ærterne. Læg de andre ærter i iskoldt vand. Skær dem i 2-3 stykker når de er sprøde. Sautér alle ærterne i lidt smør, bevar sprødheden, krydres med salt og peber. Vend ærteskudene i lige inden serveringen (gem lidt til pynt).

Til 10 personer:

Svampefyld:

800 g svampe
1 løg, finthakket
4 fed hvidløg, finthakkede
olivenolie
salt og peber

Pastadej:

250 g mel
250 g durummel
3 store æg
8 æggeblommer

Mandler og ærter:

30 mandler
300 g friske ærter
300 g mangetout ærter og
sugar snaps
1 bk. ærteskud
smør
salt og friskkværnet peber
50 g revet høst eller
parmesan
trøffelolie

<http://www.pharmakon-konferencecenter.dk/>

<https://www.pharmakon-konferencecenter.dk/mad-og-drikke/opskriftssamling/ravioli-fyldt-med-svampe-serveret-med-aertesalat-ristede-mandler-og-troeffelolie/>

Ravioli:

Pastadejen rulles ud i 10 cm brede plader af 1 mm tykkelse. Rul kun 2 plader ad gangen (låg og bund). Den ene plade pensles med sammenpiskede æg, og på den lægges svampefyldet på midten for hver 10 cm. Den anden plade pensles ligeledes med æg og lægges oven på som låg.

Raviolierne stikkes ud med en udstikker, så de bliver 10 cm i diameter og trykkes rundt i kanterne med en gaffel, så de lukkes. Du kan også bruge et glas til at stikke dem ud med. Læg de færdiglavede raviolier på en bakke, der er strøet med lidt mel, så de ikke klistrer fast. Stilles på køl indtil anretning.

Raviolierne koges møre i 3-4 min. i kogende vand tilsat lidt olie og salt. Anret straks herefter.

Anretning:

De varme tallerkner pensles med lidt trøffelolie, placere den lune ærtesalat. De kogte afdryppede raviolier placeres på ærtesalaten, der drysses med hakkede mandler, revet ost og serveres straks.

Kværn gerne lidt frisk peber over retten. Pynt evt. med lidt ærteskud og hvis pengepungen tillader det, rives der frisk trøffel over retten.