Chocoladeravioli



Ingrediënten

10

- 440 g bloem
- 250 g roomkaas
- 250 g Bresc Vijgen tapenade
- 200 g blauwe bessen
- 60 g cacaopoeder
- 40 g olijfolie
- 25 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 13 g Bresc Gemberpuree
- 13 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 5 grote eieren, losgeklopt
- 5 dl vanillesaus
- 3 eiwit
- zout
- cress

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g



Bresc Vijgen tapenade 325g



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Bereidingswijze

Zeef de bloem en cacaopoeder boven een mengkom. Voeg de eieren, olijfolie en de zwarte knoflookpuree toe en kneed tot een deeg. Laat het deeg tenminste 30 minuten rusten. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven werkbank en bedek met een vochtige doek. Meng de roomkaas met de vijgen tapenade en de ras el hanout. Verdeel het deeg in 2 plakken en spuit op 1 deel kleine hoopjes van het dadelmengsel (let op dat deze 6 cm uit elkaar staan). Bestrijk rondom de hoopjes het deeg met het losgeslagen eiwit en dek af met de andere plak deeg.

Druk het deeg goed aan en steek uit met een raviolisteker. Laat de ravioli 1 uur rusten op een doek. Kook de ravioli in enkele minuten tot deze gaar zijn. Vermeng de gemberpuree met de vanillesaus en serveer bij de ravioli. Garneer met passende cress en de blauwe bessen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000