

RAVIOLI MET LOPENDE DOOIER



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Premium basilicum pesto
450g

INGREDIËNTEN

4 

- 400 g ricotta
- 100 g roomboter
- 50 g Bresc Premium basil pesto
- 10 bl salie
- 8 st lasagnevellen
- 4 st eidooier
- 1 st tomaat

BEREIDINGSWIJZE

Kook de lasagnevellen af. Vermeng de ricotta met de pesto. Pliceer de tomaat en snijd in brunoise. Plaats vier lasagnevellen op een bord en schep hierop de ricotta. Maak een kuiltje in het midden van de ricotta en plaats de eidooier in de ricotta. Steek een rond gat uit de andere vier lasagnevellen en plaats deze op de ricotta. Clarifeer de roomboter en snijd zes blaadjes salie in de roomboter. Frituur vier blaadjes salie. Dek de borden met de ravioli af en stoom gedurende 4 minuten in de steamer. Giet de salieboter over de ravioli en garneer met de tomaatblokjes en gefrituurde salie.