ravioli funghi met gebakken boschampignons

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de ravioli

500 gram kastanjechampignons
1 klontje boter
1 teentje knoflook (fijngesneden)
peper en zout
100 gram mascarpone
50 gram parmezaan (geraspt)
pastadeeg

Voor de afwerking

500 gram wilde bospaddestoelen
boter
peper en zout
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
4 blaadjes salie (fijngesneden)
4 eetlepels parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

Voor de ravioli

1. **Snij de kastanjechampignons fijn.**

2. **Verhit een klontje boter in een pan en bak de champignons. Breng op smaak met de knoflook, peper en zout. Blijf bakken tot alle vocht is verdampt en de champignonstukjes droog in de pan liggen.**

3. **Laat volledig afkoelen en meng dan met de mascarpone, de Parmezaanse kaas, peper en zout.**

4. **Maak de ravioli met deze vulling (zoals beschreven in het basisrecept). Gebruik eventueel een raviolistempel om de ravioli uit te steken.**

Voor de afwerking

5. **Borstel de bospaddenstoelen schoon en bak ze mooi bruin in boter. Breng goed op smaak met peper en zout. Schuif ze naar één kant van de pan, voeg opnieuw een klont boter toe en bak hierin de fijngesneden ui en knoflook. Meng met de bospaddenstoelen.**

6. **Kook de ravioli in lichtgezouten water. Giet af en voeg toe aan de pan met de bospaddenstoelen.**

7. **Werk af met de fijngesneden salie. Serveer met de Parmezaanse kaas.**