

## ravioli

Je maakt eerst pastadeeg en verdeelt dat in 2 schijven deeg.

De eerste schijf leg je op de ravioli-rooster. In de holtes doe je dan de vulling. Je mag flink wat vulling gebruiken.

Dan leg je de tweede schijf deeg over de eerste. Met een deegrol ga je nu over beide schijven deeg. Het overtollige deeg haal je weg. En dan kun je de ravioli uitdrukken.

Koken in ruim gezouten water.

Serveer met saus.



Neem 2 rollen kant en klaar bladerdeeg (voor 40 hapjes) (omdat het maar voor 2 personen was, gebruikte ik vandaag maar 1 rol die ik in 2 sneed). Als vulling kan je eindeloos variëren. Voor het snellere werk: een potje kruidenkaas, rode pesto, groene pesto,... Wie er wat meer tijd voor overheeft: een gehakt/ui/champignon-mengsel (alles heel fijn gesneden), een restje vol-au-vent, garnaltjes,....



Leg 1 bladerdeegflap op de plaat en leg in elk "vakje" een kleine (!) hoeveelheid vulling.

Leg de 2e flap er over en rol er met de deegrol over zodat de snijlijnen goed zichtbaar zijn. De hapjes zijn nu helemaal dicht.



Dan draai je de plaat om en zie je dit:



Met de achterkant van het bijgeleverde lepeltje duw je alle hapjes er 1 voor 1 uit.



Verdeel ze op je bakplaat (hier een rooster met een siliconenmatje erop van Tupperware) en strooi er wat geraspte parmezaanse kaas over.



