



Apprenti van Danielle Oude Bos
- Raviolo con tuorlo d'uovo, ricotta e burro alla salvia -
 4 personen

<p>Pastadeeg 100 g bloem type 00 zout 1 ei 1 el olijfolie</p>	<p>Leg de bloem met een snufje zout op het werkblad en maak een kuiltje in het midden. Doe hier het ei en olijfolie in en kluts voorzichtig. Meng bloem en ei door steeds een beetje meer bloem uit de cirkel naar het midden te brengen, tot alle bloem erdoor gemengd is. Kneed tot een soepel deeg, 5 tot 10 minuten. Pak het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten op het werkblad.</p>
<p>Ricotta mengsel 100 g ricotta 1 citroen (rasp en sap) ½ tl geraspte nootmuskaat Peper en zout</p>	<p>Klop de ricotta los in een kommetje en breng op smaak met citroensap en -zest, geraspte nootmuskaat, peper en zout. Doe het mengsel in een spuitzak en leg koud tot gebruik</p>
<p>Tomaatjes uit de oven 4 trosjes cherry tomaatjes 2 tenen knoflook Citroenzest Olijfolie Peper en zout</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de tomaatjes in een ovenschaal samen met de knoflook, citroenzest, olijfolie en voeg peper en zout naar smaak toe. Zet de tomaatjes ca. 15/20 min. in de oven.</p>
<p>Raviolo Pastadeeg Ricotta mengsel 4 Eidooiers Bloem</p>	<p>Verdeel het pastadeeg in 2 delen en rol met behulp van een pastamachine of deegroller tot 2 lange, dunne lappen. Leg deze op een met bloem bestoven werkblad en bedek met een theedoek als je het niet direct gebruikt. Spuit het ricotta mengsel in 4 cirkels (zo groot dat er een eidooier in past) op een van de twee stroken deeg en leg daar voorzichtig een eidooier in. Bestrijk het deeg rondom de ricotta met een beetje water en leg de andere strook deeg er voorzichtig op. Druk het deeg op de nat gemaakte randen aan en steek met een ronde vorm uit (druk evt. rondom aan met een vork). Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook en kook de raviolo in 2 tot 3 minuten gaar.</p>
<p>Salieboter 75 g boter 2 takjes salie</p>	<p>Smelt in een koekenpan de boter met de blaadjes salie, laat de boter rustig bruin worden.</p>

Opmaak Raviolo Salieboter Tomaatjes Verse peper Parmezaanse kaas	Leg op elk bord een raviolo met een lepel bruine boter met salie. Bestrooi met verse peper en rasp er verse Parmezaan over. Leg op ieder bord een trosje tomaatjes ter garnering
--	--

Wijn

Mariana Blanco 2021

Heldergeel van kleur met een zweem groen. Fruitige aroma's met uitbundige tropische tonen. In de mond lekker fris, mineraliteit en een evenwichtige zuurgraad.

Jonge en vrolijke wijn, fris en aromatisch, die de charme van de Portugese regio Alentejo weerspiegelt. Geproduceerd van de variëteiten Antão Vaz, Arinto en Alvarinho. De druiven worden handmatig geoogst. Na het sorteren in de wijnmakerij worden de druiven volledig ontsteelt en licht gekneusd. Na een periode van koude schilweking vindt de fermentatie plaats in kleine rvs tanks. De wijn rijpt vervolgens nog 2 maanden in de fles.

Wijnhuis Rocim

Een landgoed van ongeveer 120 hectare, waarvan 70 hectare wijngaarden (53 hectare voor rode druivenrassen en 17 hectare voor witte druivenrassen). Het ligt tussen Vidigueira en Cuba in de Baixo Alentejo. Hier wordt gebruikt gemaakt van "oude" kennis, maar dan in een modern jasje. De kwaliteit van de kelder en de wijnen zijn alom bekend. De filosofie over wijn maken is geïnspireerd op minimale interventie en respect voor het terroir.

