



GEVULDE RAVIOLI MET TOMATEN CHUTNEY EN VERSE BASILICUM

Ingrediënten (voor 4 personen):

1/2 kipfilet
peper en zout
125 g verse geitenkaas
100 ml room
1 pakje wontonvellen
1 eidooier
1 pot Mariënwaardt Tomaten Chutney 1/2 bosje
basilicum

Bereiding:

Snijd de kipfilet in blokjes en kruid ze met peper en zout. Doe de blokjes in de keukenmachine en draai het tot een glad mengsel. Voeg de geitenkaas en de room toe en draai kort mee, totdat een gladde crème ontstaat. Spuit met een spuitzak een bolletje van het kipmengsel ter grootte van een half ei in het midden van 8 wontonvellen. Strijk met een kwastje het eigeel op de vellen om het mengsel heen. Leg boven op elk wontonvel een tweede velletje en druk ze om de vulling heen stevig aan. Steek de raviolikussentjes uit met een ronde steker en druk de randen nogmaals aan. Leg de ravioli op een bord bedekt met plastic folie. Vries de ravioli kort aan en kook ze vlak voor het serveren 7 minuten in ruim kokend water. Verwarm de Tomaten Chutney en verdeel over 4 diepe borden. Schep daar- op de ravioli en garneer het gerecht met wat verse basilicumblaadjes.



de Landgoedwinkel 

Oude Waag 21, Beesd, 0345 - 684449
www.landgoedwinkel.com