

Verse ravioli met haas en chocolade



Ingrediënten

- 200 gram semolameel
- 2 eieren
- 200 gram hazenvlees
- 1 wortel
- 1 stengel selder
- 1 halve ui
- 200 ml rode wijn
- 100 gram geconcentreerde tomatenpuree
- 300 ml Water
- 30 gram chocolade 70 procent

Bereiding

Meng voor de pasta de eieren met het semolameel, kneed +/- 10 minuten . Voeg eventueel wat water toe mocht het mengsel te droog zijn.

Leg in een afsluitbaar doosje en laat 1 uur rusten in de koelkast.

Voor de vulling : kleur de groenten in een pan, voeg het hazenvlees toe en laat dit bakken tot het een mooie bruine kleur krijgt.

Kruid af met peper en zout.

Voeg alle vloeistoffen toe en laat alles mooi gaar koken onder gesloten deksel. (+/- 1 uur)

Haal het vlees uit het vocht en laat het vocht inkoken, voeg dan de chocolade toe en meng met een garde.

Steek de raviolivormpjes uit en vul elk vormpje met 30 gram vlees, plak dicht en laat 3 à 4 min. koken in gezouten water.

Smelt een klontje boter in een pan, voeg een beetje van de saus toe, en leg de ravioli hierin tot de saus een mooi laagje vormt rond de ravioli.

Schep de ravioli op een bord en giet er nog wat saus over.

Recept : Culinaire Ambiance, chef Giorgio