



P A R K H E U V E L

**SOUIS**  
connoisseurs

## **Bresse Kip ravioli, langoustines, bospaddenstoelen, kreeftensaus**

### **Vorbereiding**

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Breng water aan de kook in een steelpan.
3. Verwarm de kreeftensaus, mag even koken.
4. Paddenstoelen verwarmen tot lauwwarm.
5. Verwarm de jus (kan au bain marie).
6. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de langoustines 1 minuut aan op één kant en dan kort op de andere kant. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
7. Haal de ravioli uit de vriezer en laat een paar minuten iets ontdooien.
8. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem (deze voorzichtig aanpakken).
9. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
10. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 4-5 minuut tot de ravioli beetgaar is.
11. Verwarm de borden voor.

### **Bord opmaken**

1. Schep de paddenstoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli op de paddenstoelen.
3. Leg op de ravioli de gebakken langoustine.
4. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de kreeftensaus om het gerecht.
6. Schep wat gevogeltejus erop.
7. Maak het gerecht af met bieslook.

# SOUS

connoisseurs

