

GEVULDE RAAPJES

Voorgerecht of bijgerecht

Benodigdheden : voor **4** personen

4 st raapjes – niet de kleinste
4 plakjes Panchetta
1 ei
1 st ui – kleine
2 st lookteentjes
1 st wortel
1 st prei – het wit
250 gr ricotta
1 el geraspte Parmezaan
4 blaadjes salie - fijngesneden

Werkwijze :

Kook 4 raapjes (niet de kleinste) 12 minuten in licht gezouten water

Laat even afkoelen.

Snijd het kapje eraf en hol ze uit met een lepeltje of een pomme Parisienne

Hak het uitgehaalde vruchtvlees. Hou apart

Snijd 4 plakjes panchetta (of 6 plakjes ontbijtspek), 1 kleine ui, 2 teentjes knoflook, 1 wortel en 1 witt van prei in hele kleine blokjes (brunoise)

en fruit ze aan in wat boter tot de groenten gaar zijn.

Neem van het vuur.

Voeg dan het gehakte vruchtvlees van de raapjes toe, samen met 250 gr ricotta,

1 el Parmezaan, 4 blaadjes gesneden salie en 1 losgeklopte ei..

Meng alles goed.

Vul de raapjes hiermee en zet ze dan in een op 200 gr C voorverwarmde oven gedurende 14/16 minuten.

Je kan dit geven als simpel voorgerecht of als een gesofistikeerd bijgerecht.

=====