

# Zalm ravioli



## Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 150 g gerookte zalmsnippers
- ❖ 1 eiwit
- ❖ 3el room
- ❖ 1 tl verse dille en bieslook, grof gehakt
- ❖ 2-3 el maismeel
- ❖ 32 wonton vellen
- ❖ 1 tl olie, 1 el boter
- ❖ 1 el bloem
- ❖ 145 ml witte wijn
- ❖ 200ml dikke room
- ❖ sap van ½ citroen
- ❖ 2 el dille en bieslook, grof gehakt
- ❖ zout, versgemalen, peper, versgemalen

## Bereidingswijze:

Meng de zalm, 1 eetlepel eiwit, de room en de dille in een keukenmachine goed door elkaar, totdat een mousse is ontstaan. Bestuif dan een snijplank of het aanrecht met maismeel en leg er de wonton vellen op in rijen vier. Bestrijk om het andere vel rondom met eiwit en leg een theelepel van de zalmousse in het midden van de andere vellen. Leg het met eiwit bestreken vel bovenop die met de zalmousse druk de randen op elkaar, zodat ze op kussentjes lijken. Vul een pan voor de helft met water, voeg 1 theelepel olie toe en breng het water aan de kook. Kook alle ravioli, in delen, 2-3 minuten. Zet ze apart en dek ze af met huishoudfolie. Smelt de boter voor de saus in een pan, voeg de bloem toe en kook dit 1 minuut. Voeg dan de wijn toe en roer totdat een gladde massa ontstaat, meng er vervolgens de room en het citroensap door. Breng alles aan de kook en laat de saus inkoken totdat deze dik vloeibaar is, doe tot slot de dille en wat zout en peper bij de saus en schenk de saus over de ravioli.