

KitchenAid®

Nederlands

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAIISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KRAV

Raviolimaker

Dit accessoire is geschikt voor het gebruik op alle KitchenAid®-Keukenrobotten.



Inhoudstabel

Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	3
Raviolimaker als toebehoren	4
De pastavellenroller in elkaar zetten.....	5
Tips voor perfecte pasta.....	5
Pastavellen maken.....	6
De Raviolimaker in elkaar zetten	7
De Raviolimaker gebruiken.....	7
Behandeling en reiniging	9
Recepten	10
Garantie op de KitchenAid®-toebehoren (huishoudelijk gebruik)	19
Dienst na-verkoop/After sales service.....	19
Klantencontact.....	19

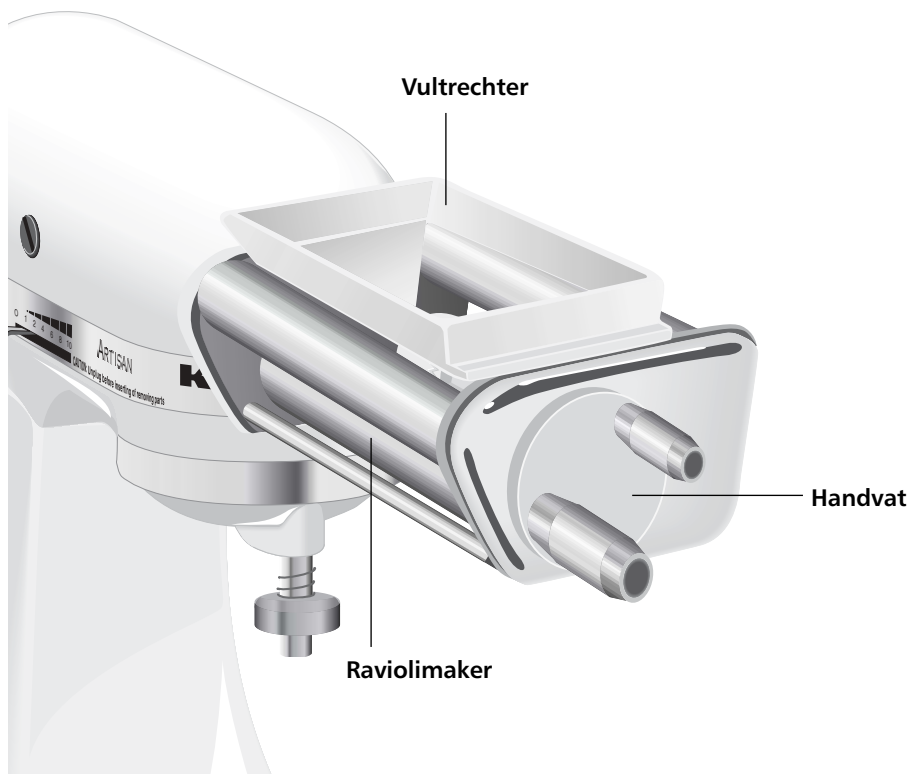
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen.
2. Het risico van elektrische schokken uitsluiten: plaats de multifunctionele keukenrobot/mixer niet in water of andere vloeistoffen.
3. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch door mindervalide zonder toezicht.
4. Trek de netstekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact wanneer deze niet wordt gebruikt, vóór het verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen. Steek uw vingers niet in de opening van de vultrechter noch in de opening waar de pasta uitkomt.
6. Gebruik nooit apparaten met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat gevallen of op gelijk welke andere manier beschadigd is. Om risico's te voorkomen, dient u het apparaat in het dichtstbijzijnde erkend servicecenter te laten nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch te laten bijregelen.
7. Het gebruik van een accessoire die niet door KitchenAid wordt aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Het apparaat niet buiten gebruiken.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad, of tegen hete oppervlakken hangen.
10. Zorg ervoor dat het snoer geen heet oppervlak raakt, ook niet het fornuis.
11. Dit product is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Raviolimaker als toebehoren



Raviolimaker — Vult de pastavellen met de gewenste vulling en rolt deze uit tot gekartelde ravioli. De raviolikussentjes worden na het drogen losgemaakt om te koken. Het hulpstuk wordt bevestigd aan de staande multifunctionele mixer voor stabiliteit, maar wordt met de hand bediend voor een betere controle.



Vulschep — Gebruik de schep om de vulling in de vultrechter te scheppen. Dankzij de puntige vorm kunt u de vulling mooi tot in de hoeken van de vultrechter spreiden voor een gelijkmatige verdeling.



Reinigingsborsteltje — Gebruik deze borstel om het gedroogde deeg na gebruik weg te borstelen.

OPMERKING: Dit toebehoren werd ontworpen om pastadeeg te verwerken. Snij of rol geen enkel ander materiaal dan voedsel met dit apparaat.

OPMERKING: Wanneer u de machine gebruikt, draagt u bij voorkeur geen das, sjaal noch lange ketting en bindt u bij voorkeur lang haar bijeen met een haarspeld.

De pastavellenroller in elkaar zetten

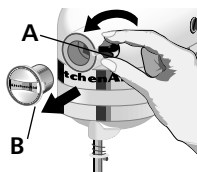
Als u niet beschikt over een KitchenAid® pastaroller, kunt u de pastavellen met de hand maken. De pastavellen moeten worden uitgerold tot een dikte van 16 mm en een breedte van 15 cm om in de Raviolimaker te passen.

De pastaroller bevestigen:

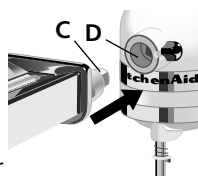
Verwijder vóór het gebruik het etiket "Do not immerse in water" (niet in water onderdompelen).

Voordat u dit toebehoren bevestigt, schakelt u het apparaat UIT en trekt u de stekker uit het stopcontact.

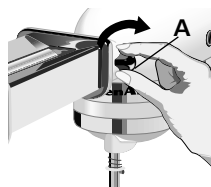
1. Al naargelang het type as dat u heeft, klapt u het deksel met schroef omhoog of maakt u de hulpstukknop (A) los door tegen de wijzers van de klok in te draaien en verwijdert u het dekseltje van de hulpstukkenas (B).



2. Neem vervolgens de pastaroller. Plaats dit toebehoren (C) in de hulpstukkenas (D) en zorg ervoor dat de aandrijfas in de vierkante naafbus past. Draai het hulpstuk indien nodig heen en weer. Wanneer het hulpstukashuis in de juiste positie staat, zal de pen op het hulpstuk in de uitsparing op het huis van de hulpstukas passen.



3. Klem de hulpstukknop (A) vast tot het apparaat aan de multifunctionele keukenrobot bevestigd is.



Tips voor perfecte pasta

- Goed pastadeeg is stevig en voelt leerachtig aan, maar is ook plooibaar. Het mag nooit aan uw vingers kleven of verbrossen en uit elkaar vallen. De vastheid van uw deeg hangt af van verschillende factoren zoals de vochtigheid, het merk van de gebruikte bloem en de grootte van de eieren.
- Om uw deeg te testen op de juiste vastheid, knijpt u een klein beetje deeg samen nadat u het met de platte menghaak gemixt heeft. Als het deeg samen blijft zonder aan uw vingers te kleven, is het klaar om te bewerken. Het kan eventueel nodig zijn om een beetje bloem of water aan het deeg toe te voegen om de juiste vastheid te krijgen.
- Als u de Raviolimaker voor het eerst gebruikt, oefen dan eerst even op het inbrengen van de pasta in de vultrechter zonder vulling, om uw techniek te perfectioneren.
- Gescheiden ravioli kan onmiddellijk worden gekookt of kan een nacht in de koelkast worden bewaard. Als u de pasta langer wilt bewaren, moet u de deegkussentjes individueel invriezen op een vel bakpapier. Berg de gedroogde pasta op in een luchtdichte doos.
- Kook de ravioli in 5,8 liter gezouten, kokend water tot ze 'al dente' zijn. Dit komt overeen met 5 tot 7 minuten.

Pastavellen maken

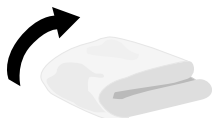
1. Bereid het pastadeeg en laat het minstens 10 minuten rusten. Verdeel het deeg in porties ter grootte van ongeveer een tennisbal en bewerk elke portie afzonderlijk. Wikkel het resterende deeg in plastic folie, zodat het niet uitdroogt.



2. Zet de pastaroller op stand 1 (de instellingen van de pastavellenroller kunt u veranderen door de knop vooraan aan het hulpstuk uit te trekken en eraan te draaien). Zet de multifunctionele mixer op snelheid 2 of 4 en doe het deeg in de pastaroller.



3. Plooi het deeg dubbel en laat het opnieuw door de rollen gaan. Herhaal het plooiën en kneden verschillende keren, totdat het deeg glad en plooibaar is. Bestrooi de pasta lichtjes met bloem, terwijl u hem rolt en snijdt. Dit helpt bij het drogen en scheiden van de pasta.



4. Zet de knop van de pastaroller nu op 2. Laat het deeg door de rollen gaan om het nog platter te maken. Verander naar stand 3 en laat het deeg nogmaals door de rollen gaan. Het deeg moet flexibel zijn, maar mag niet kleven. Het moet exact dezelfde breedte hebben als de platte rollers.
5. Bestuif het pastavel lichtjes aan beide kanten. Gebruik een mes om de randjes van het pastavel mooi recht te snijden.
6. Om de pastavellenroller te reinigen, laat u de onderdelen gedurende een uur aan de lucht drogen, waarna u al het gedroogde deeg met de reinigingsborstel verwijdert. Als u het gedroogde deeg niet kunt verwijderen, klop dan met uw hand op het hulpstuk. Gebruik indien nodig een tandenstoker. Gebruik nooit een mes of ander scherp voorwerp om overtollig deeg te verwijderen. Poets de hulpstukken op met een zachte, droge doek en berg ze bij kamertemperatuur op een droge plaats op.



OPMERKING: Was de pastavellenroller nooit in water of een andere vloeistof af en dompel hem nooit onder. Niet in de vaatwasmachine stoppen.

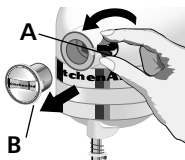
OPMERKING: Laat een vaatdoek of ander type doek nooit door de rollen gaan om ze te reinigen. Gebruik geen voorwerpen zoals messen, schroevendraaiers, enz. om dit accessoire te reinigen.

De Raviolimaker in elkaar zetten

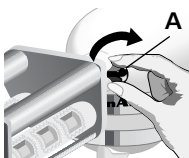
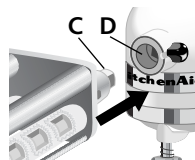
De Raviolimaker bevestigen:

Voordat u dit toebehoren bevestigt, schakelt u het apparaat UIT en trekt u de stekker uit het stopcontact.

1. Zet hulpstukknop (A) los door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Verwijder het naafdeksel (B).
2. Verwijder de vultrechter van de Raviolimaker.



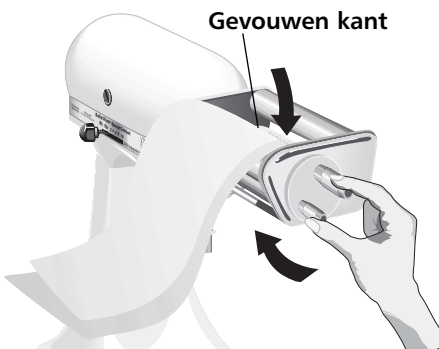
3. Plaats de hulpstukvoedingsas (C) in de naaf van het hulpstuk (D). Het hulpstuk moet precies op de naaf passen.
4. Klem de hulpstukknop (A) vast tot het apparaat aan de multifunctionele mixer bevestigd is.



De Raviolimaker gebruiken

Zo gebruiken:

1. Verwijder de vultrechter van de Raviolimaker door er krachtig naar boven toe aan te trekken.
2. Vouw het pastavel dubbel.

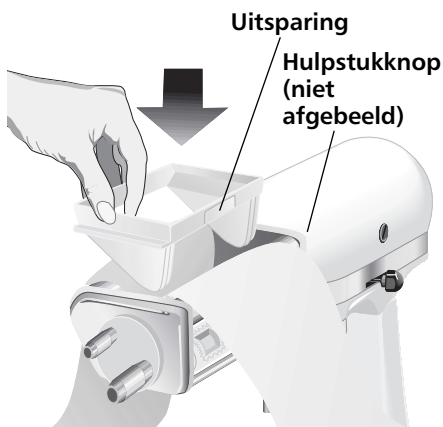


3. Voer het pastavel tussen de rollers met de gevouwen kant eerst. Geef het handvat een kwartslag om het pastavel in te voeren.



4. Scheid de twee losse uiteinden van het pastavel en leg elk uiteinde over een gladde metalen roller.

De Raviolimaker gebruiken



5. Zoek de uitsparing aan één kant van de vultrechter. Plaats de kant met de uitsparing zó dat hij gericht is naar de kant waar zich de hulpstukknop van de multifunctionele keukenrobot bevindt. Plaats de vultrechter bovenop het pastavel, tussen de gescheiden uiteinden, en duw tot u een klik hoort en de zijkanten van de vultrechter tegen de Raviolimaker rusten.



6. Met behulp van de vulschep doet u 1-2 scheppen vulling in de vulopening. Verspreid de vulling gelijkmatig tot in de hoeken van de vultrechter en duw gelijkmatig met de vulschep op de vulling.



7. Draai langzaam aan het handvat.*
8. Voeg meer vulling toe indien nodig. Verspreid de vulling gelijkmatig tot in de hoeken van de vultrechter en duw lichtjes aan met de vulschep. Zorg ervoor dat alle vulling in de vultrechter gebruikt is vóór u het einde van het pastavel bereikt, anders zal de vulling op de rollers terecht komen. Gebruik de vulschep om een eventueel teveel aan vulling te verwijderen.



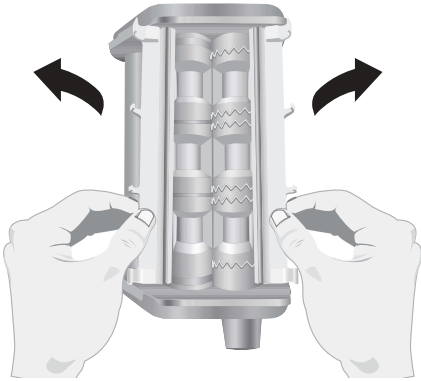
9. Leg de vellen met raviolistrips op een met bloem bestoven oppervlak en laat ze minstens 10 minuten drogen. Scheid de raviolikussentjes één per één.
10. Vóór u het volgende vel met raviolistrips maakt, reinigt u het hulpstuk met de reinigingsborstel en bestuift u de rollers met wat bloem.

* Controleer of de ravioli makkelijk uit de onderkant van het hulpstuk komt.

Behandeling en reiniging

De Raviolimaker reinigen

1. Bestuif het hulpstuk met bloem en borstel het schoon.



2. Verwijder de vultrechter en klik de dunne witte plastic lipjes onderaan het hulpstuk open, zodat u makkelijk bij de rollers kunt. Nooit in de vaatwasmachine reinigen.

OPMERKING: Stop de Raviolimaker NOOIT in de vaatwasser. Laat een vaatdoek of een andere doek nooit door de rollen gaan om ze te reinigen. Gebruik geen voorwerpen zoals messen, schroevendraaiers, enz. om dit accessoire te reinigen.

Ravioli al Limone

(Ravioli met ricotta-citroenvulling)

Pasta

- 300 gr witte bloem van het type 00
- 2 eieren
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 afgestreken theelepel zout

Vulling

- 1½ onbespoten citroen
- 300 gr verse ricotta
- 1 ei
- 50 gr vers geraspte pecorino of parmezaan
- 2 eetlepels limoncello (likeur) (optioneel)
- zout, zwarte peper

Dien op met:

- 1 bosje verse munt
- 80 gr boter
- vers geraspte pecorino of parmezaan voor het besprenkelen

Doe de eieren, de olie, 2 tot 3 theelepels water en een afgestreken theelepel zout samen met de bloem in de mengkom van de multifunctionele mixer. Gebruik de kneedhaak en kneed tot deeg. Voeg een beetje water toe indien nodig. Wikkel het deeg in een theedoek en laat 30 minuten rusten.

Was voor de vulling de citroenen met warm water. Droog ze en rasp de schil. Vervang de kneedhaak door de draadgarde en meng de ricotta met de geraspte citroenschil, het ei, de kaas en eventueel de limoncello. Kruid naar smaak met peper en zout.

Kneed het deeg opnieuw met de kneedhaak. Verdeel het deeg in stukken (ongeveer ter grootte van een tennisbal). Werk met één deel tegelijk en verpak de andere delen in plastic folie. Plaats de pastaroller op de multifunctionele mixer en zet hem op snelheid 1. Voer het deeg door de roller (zie pagina 6) en maak dunne pastavellen. Vervang de pastaroller door de Raviolimaker. Vouw het pastavel dubbel en plaats de vultrechter bovenop het pastavel. Voeg nu de vulling toe met behulp van de vulschep. Plaats de ravioli op theedoeken en laat drogen indien nodig.

Breng ruim water aan de kook. Was de munt en scheur de blaadjes in kleinere stukjes. Voeg zout toe aan het water. Kook de ravioli, afhankelijk van hun versheid gedurende 3 tot 4 minuten.

Smelt de boter vóór het opdienen. Voeg wat munt toe. Giet de ravioli af. Dien op en besprenkel de ravioli met wat verse munt en wat vlokjes muntboter. Geef er apart kaas bij.

Ravioli alla Milanese (Ravioli op zijn Milanees)

Vulling

- 250 *gr gekookte kip*
Hersens van 1 lam
- 150 *gr beendermerg van*
rundvlees
- 25 *gr boter*
 - 1 *eetlepel geraspte*
parmezaan
- 25 *gr verse*
broodkrumels
- 2 *eierdooiers*
nootmuskaat, peper
en zout

Pasta

- 325 *gr witte bloem type*
00
- 4 *eieren*
zout

Dien op met:

- Vleessaas*
 - 1 *eetlepel boter*
- 40 *gr parmezaan*
of
- 100 *gr boter en 60 gr*
parmezaan

Bereid eerst de vulling. Hak de kip fijn met behulp van de voedselmolen in de mixerkom. Blancheer de hersens in kokend water, laat uitlekken en hak fijn. Meng de hersens en de kip in de mixerkom.

Leg het merg in heet water om het zacht te maken. Haal het uit het water en voeg het vervolgens toe aan de kip en de hersens in de kom. Vermeng hersens, kip en merg in de mixerkom met de draadgarde. Voeg aan het mengsel de boter, de geraspte kaas, de broodkrumels, de eierdooiers en een snuifje nootmuskaat toe. Kneed de mengeling een paar minuten met de kneedhaak. Maak pasta met de bloem, eieren en het zout met behulp van de kneedhaak.

Bereid de pastavellen (zie pagina 6) met de pastaroller en vul de vellen met behulp van de Raviolimaker. Laat gedurende 15 minuten rusten.

Kook de ravioli in ruim kokend water met een snuifje zout. Giet af en leg de helft van de gekookte ravioli in een voorverwarmde schotel. Giet de helft van de saus (of gesmolten boter) over de ravioli. Voeg de rest van de ravioli toe, samen met de rest van de saus. Roer voorzichtig en voeg de geraspte kaas toe. Roer opnieuw en dien op.

Ravioli alla Parmigiana

(Ravioli op zijn Parmezaans)

Saus

- 1 *ui*
- 2 *teentjes knoflook*
- 1 *wortel*
- 1 *stengel bleekselderij*
- 60 *gr boter*
- 3 *eetlepels olijfolie*
- 300 *gr gemalen rundvlees (steak)*
- 4 *eetlepels droge rode wijn*
- 400 *gr tomaten (uit blik) peper en zout parmezaan*

Pel en snij de ui en de knoflook. Schil de wortel en hak in stukjes. Snij de selderij in stukjes. Voor de saus sauteert u de ui, wortel, selderij en knoflook in een pan met wat boter en olie. Voeg het gemalen vlees (gemalen in de voedselmolen) toe en laat goed bruinen. Voeg de wijn toe, zet het vuur hoog en laat de alcohol verdampen. Voeg de uitgelekte en gepureerde tomaten toe en breng op smaak met peper en zout. Dek de saus af en laat minstens 2 uur sudderen. Roer af en toe. Voeg een beetje water toe als de mengeling te droog wordt.

Doe de verkrumelde toast in de mixerkom en bevochtig met 4 eetlepels saus. Dik aan met ei. Gebruik de draadgarde. Voeg wat nootmuskaat, kaneelpoeder, peper en zout naar smaak toe. De vulling moet dik zijn.

Vulling

- 6 *eetlepels verkrumelde toast (gebruik de roterende groentesschaaf en - rasp)*
- 1 *ei kaneelpoeder nootmuskaat, peper en zout*

Bereid de pasta in de mixerkom met behulp van de kneedhaak. Gebruik dan de pastaroller om het deeg uit te rollen (zie pagina 6). Vervang de pastaroller door de Raviolimaker en doe de vulling met de vulschep tussen de pastavellen. Laat de ravioli gedurende 15-20 min. rusten.

Kook de ravioli in ruim gezouten, kokend water. Giet af en leg de ravioli in een warme kom. Giet de saus over de ravioli en roer. Bestrooi rijkelijk met geraspte parmezaan en dien op.

Pasta

- 240 *gr witte bloem type 00*
- 3 *eieren zout*

Ravioli alla Ghiotta (Ravioli boordevol smaak)

Vulling

- 1 ui
- 150 gr rauwe ham
(bv. parmaham of
San Daniele)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels boter
- 250 gr gemalen kalfsvlees
- 5 eetlepels droge
witte wijn
- 4 eetlepels
kalfsbouillon
nootmuskaat
peper en zout
- 1 ei

Bereid eerst de tomatensaus, zodat die kan sudderen terwijl u de rest klaarmaakt.

Maak vervolgens de vulling. Schil en snij de ui en sauteer hem lichtjes samen met de ham in de olie en boter. Voeg het gemalen vlees toe en blijf roeren tot het mooi bruin is. Giet er de wijn bij en laat de alcohol verdampen. Voeg wat kalfsbouillon toe en laat sudderen tot het gemalen vlees gaar is. Haal de pan van het vuur, voeg een snuifje nootmuskaat toe en kruid naar smaak met peper en zout. Laat afkoelen. Doe het mengsel in de mixerkom en meng er de eieren doorheen met de draadgarde.

Bereid de pasta met de bloem, de eieren en het zout. Bevestig de pastaroller op de multifunctionele mixer en maak dunne pastavellen (zie pagina 6). Vervang de pastaroller door de Raviolimaker en maak de ravioli. Laat de ravioli 15 minuten rusten.

Kook de ravioli in kokend, gezouten water. Giet de pasta af en doe hem in een warme schotel met deksel. Voeg boter, saus en geraspte kaas toe en roer voorzichtig. Dien heet op.

Pasta

- 320 gr witte bloem type 00
- 4 eieren
zout

Dien op met:

- 2 eetlepels boter
tomatensaus (zie
"Mijn mixer maakt
koken makkelijker",
"Passata" p 37)
- 40 gr parmezaan

Ravioli con Spinaci e Pecorino

(Ravioli met spinazie en pecorino)

Vulling

225 gr gekookte spinazie

2 eetlepels boter

2 eieren

275 gr zachte pecorino

nootmuskaat

peper en zout

1-2 eetlepels witte bloem

van het type 00

Pasta

200 gr heel fijn griesmeel

3 eieren

zout

Dien op met:

tomatensaus (zie
"Mijn mixer maakt
koken makkelijker",
"Passata" p 37)

30 gr oude pecorino

Hak de spinazie fijn en roerbak in de pan met boter. Meng vervolgens de gebakken spinazie in de mixerkom met de eieren, de pecorino en een snuifje versgemalen nootmuskaat. Kruid naar smaak met peper en zout. Mix deze mengeling met de draadgarde. Voeg de bloem toe en mix nogmaals. Zet het mengsel opzij.

Bereid de pasta met het griesmeel (in plaats van met gewone bloem), de eieren en het zout met behulp van de kneedhaak. Bevestig de pastaroller op de multifunctionele mixer en maak pastavellen (zie pagina 6). Vervang de pastaroller door de Raviolimaker. Maak de ravioli met de vulling. Laat 15 minuten rusten vóór u de ravioli kookt in ruim gezouten, kokend water. Verwarm ondertussen de tomatensaus.

Giet de pasta af, doe in een warme schotel en giet de saus erover. Besprenkel met de geraspte oude pecorino en dien heet op.

Ravioli ala Bolognese (Ravioli met bolognaisesaus)

Vulling

- 2 eetlepels boter
- 100 gr varkensvlees
- 75 gr kalkoenfilet
- 75 gr kalfsvlees
- 50 gr kalfshersens
- 100 gr mortadella
- 2 eierdooiers
- 60 gr parmezaan
- nootmuskaat
- peper en zout

Maak eerst de vulling. Smelt de boter in een pan en voeg het varkensvlees, de kalkoen en het kalfsvlees toe. Laat sudderen op een matig vuur gedurende 10 minuten en voeg dan de hersens en de mortadella toe. Meng alles en laat het 5 tot 10 minuten op het vuur staan. Doe dit mengsel door de voedselmolen. Doe de fijn gemalen vleesmengeling in de mixerkom en voeg de eierdooiers, de geraspte kaas (waarvoor u de roterende groenteschaaf en - rasp gebruikt) en een snuifje versgemalen nootmuskaat toe. Breng op smaak met wat peper en zout. Gebruik de kneedhaak en kneed de mengeling tot een homogeen geheel. Laat rusten.

Pasta

- 450 gr witte bloem type 00
- 3 eieren
- zout
- 1 theelepel olijfolie (optioneel)

Maak ravioli met de bloem, de eieren, 2 eierdopjes water, zout en olie indien nodig. Meng alles met de kneedhaak. Maak pastavellen met de pastaroller (zie pagina 6). Bevestig nu de Raviolimaker op de multifunctionele mixer en maak de gevulde ravioli. Laat de ravioli gedurende 20 minuten rusten.

Dien op met:

- 100 gr boter of tomatensaus (zie "Mijn mixer maakt koken makkelijker", "Passata" p 37)
- 60 gr parmezaan

Kook ze in ruim kokend, gezouten water. Giet af en doe in een voorverwarmde schotel. Giet de gesmolten boter over de ravioli en besprenkel met geraspte kaas of doe de kaas mee onder de saus. Dien heet op.

Ravioli alla Panna

(Ravioli met roomsaus)

Filling

- 3 eetlepels boter
- 100 gr gemalen varkensvlees
- 100 gr gemalen kalfsvlees
- 30 gr parmezaan
- 1 eetlepel verse broodkrumels
- 100 gr prosciutto nootmuskaat
- peper en zout
- 2 eetlepels hete bouillon
- 1 eetlepel gehakte peterselie

Pasta

- 320 gr witte bloem type 00
- 4 eieren
- zout

Saus

- 50 gr boter
- 3 blaadjes verse salie
- 2 dl room

Dien op met:

- 40 gr parmezaan en witte peper

Verwarm de boter in een pan en bak het vlees. Roer tot het vlees gaar is en doe het vervolgens in de mixerkom. Voeg de geraspte kaas (die u raspt met de roterende groenteschaaf en -rasp), de broodkrumels, de fijngehakte ham en een snuifje versgemalen nootmuskaat toe aan het gebakken vlees. Meng goed met de draadgarde. Kruid naar smaak met peper en zout. Voeg de bouillon en peterselie toe. Meng opnieuw en laat rusten.

Maak de ravioli met de bloem, eieren en zout in de mixerkom met behulp van de kneedhaak. Gebruik vervolgens de pastaroller en rol het deeg uit tot twee gladde vellen (zie pagina 6). Maak de ravioli met de vulling met behulp van de Raviolimaker. Laat rusten.

Ondertussen verwarmt u de boter en de blaadjes salie in een pannetje gedurende 5 minuten. Verwijder de salie en voeg de room toe. Warm goed door. Kruid naar smaak met peper en zout. Houd warm.

Kook de ravioli in ruim gezouten, kokend water. Giet af wanneer de ravioli gaar is en doe in een kom. Giet de roomsaus erbij en roer goed door. Besprenkel met witte peper en geraspte kaas. Dien heet op.

Ravioli alla Vegetariana (Vegetarische ravioli)

Vulling

- 2 *middelgrote aubergines frituurolie*
- 20 *walnoten*
- 2 *dl dikke bechamelsaus*
- 1 *eetlepel gehakte peterselie*
- 2 *eierdooiers nootmuskaat peper en zout*

Schil de aubergines en snijd ze in blokjes. Bak ze in de olie tot ze goudgeel zijn, laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier en zet opzij. Wanneer ze afgekoeld zijn, doet u de aubergines samen met de gepelde en gehakte walnoten, de bechamelsaus, de gehakte peterselie en de eierdooiers in de kom en mengt u alles met de draadgarde. Voeg wat gemalen nootmuskaat toe en breng op smaak met peper en zout.

Maak de pasta met de bloem, de eieren en een snuifje zout in de kom met behulp van de kneedhaak. Maak vervolgens met de pastaroller pastavellen en met de Raviolimaker de deegkussentjes (zie pagina 6). Laat gedurende 10 minuten rusten.

Pasta

- 325 *gr witte bloem type 00*
- 4 *eieren zout*

Frituur de ravioli 4 per 4 en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg de gefrituurde ravioli op een warme schotel. Giet de tomatensaus erover en besprenkel met kaas. Dien zo heet mogelijk op.

Dien op met:

- tomatensaus (zie "Mijn mixer maakt koken makkelijker", "Passata" p 37)*
- 40 *gr parmezaan*

Ravioli con la Zucca

(Ravioli met pompoen)

Vulling

- 1750 *gr gele pompoen*
 60 *gr parmezaan*
 5 *amaretti-koekjes*
 (*droge, ronde koekjes*)
 200 *gr mostarda di frutta*
 (*gekonfijt fruit*)
nootmuskaat
gemberpoeder
peper en zout

Pasta

- 325 *gr witte bloem*
type 00
 4 *eieren*
zout

Dien op met:

- 100 *gr boter*
 5 *blaadjes verse salie*
 60 *gr parmezaan*

Bak de pompoen in de oven, zoals u een aardappel in de schil zou klaarmaken. Verwijder de pompoenzaden en doe de zachte pulp in de mixerkom, voeg geraspte parmezaan toe (op voorhand geraspt met de roterende groenteschaaf en -rasp) en meng met behulp van de draadgarde. Voeg dan de verkrumelde amaretti-koekjes toe, samen met de fijngehakte mostarda. Breng voorzichtig op smaak met een snuifje gemalen nootmuskaat, gemberpoeder, peper en zout, en laat rusten.

Bereid de pasta met de bloem, de eieren en het zout in de mixerkom met behulp van de kneedhaak. Maak pastavellen met de pastaroller en ravioli met de Raviolimaker (zie pagina 6). Laat gedurende 15 minuten rusten.

Kook ze in ruim kokend, gezouten water. Verwarm ondertussen de boter goudbruin in een klein pannetje en voeg de salie toe. Houd warm.

Giet de ravioli af en schik de helft ervan op een voorverwarmde schotel. Giet de helft van de boter over de ravioli (zonder de salie) en besprenkel met de helft van de geraspte kaas. Voeg de rest van de ravioli toe, samen met de rest van de gesmolten boter en de kaas. Dien heet op.

Garantie op de KitchenAid®-toebehoren (huishoudelijk gebruik).

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor het volgende:	KitchenAid zal niet betalen voor het volgende:
<p>Europa & Australië: TWEDE JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p> <p>Andere landen: ÉÉN JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>Het vervangen van onderdelen, het transport en arbeidsloon voor het herstel van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. De reparatie moet gebeuren door een erkende dienst na-verkoop van KitchenAid.</p>	<p>A. Reparatie wanneer het toebehoren gebruikt werd voor handelingen die niets met het op een normale manier bereiden van voedingswaren te maken hebben.</p> <p>B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/After sales service

Alle reparaties moeten plaatselijk worden verricht door de geautoriseerde after sales service van KitchenAid. Neem contact op met uw verkooppunt voor het verkrijgen van het dichtsbijzijnde adres.

In Nederland:

Micave BV
Schimminck 10a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL

Tel: +31 (0)418 54 05 05

In België:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST

Tel: +32 (0)15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: Tel: +31/(0)418 54 05 05

Micave BV
Schimminck 10a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL

In België:

Adres:

Gratis oproepnummer:
00800 38104026

KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIË

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.
™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.
© 2005. Alle rechten voorbehouden

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.