



Pasta di Roma con Tartufo

Benodigdheden: Diepe borden, 50 mini broodjes, **Drie ravioli p.p.**

Truffelsaus maken door de mirepoix te fruiten en 2 liter demi glacé ongeveer een ½ uur mee te laten trekken.

Een kg champignons fijn hakken.

Saus zeven en de gehakte champignons, 4 dl truffeljus (1 blikje), 1 liter paddenstoelenfond en iets truffelolie alsmede 1 liter crème fraîche ongeveer een ½ **uur zachtjes garen**.

In de blender pureren.

Op smaak brengen en 2 kleine potjes truffeltapenade er door roeren.

Op het laatste moment, verfijnen met 250 gram stukjes roomboter.

Drie truffelschaven, 20 truffels, witte handschoenen.

Vier kg grote **spinaziebladeren**, wassen, stelen verwijderen, kort blancheren, koud spoelen, vocht uitknijpen en **iets fijn hakken**. **Met boter opwarmen**.

Ravioli in passende casseroles met heet water en zout, vier minuten koken. In **een beboterde sledes** leggen en **besprenkelen** met gesmolten boter om vastplakken te voorkomen.

Opmaak: In de **diepe borden**, een bedje van **spinazie** leggen met daarop de **3 ravioli**, genappeerd met de **truffelsaus**. Garneren met **Tahoon Cress**.

Aan tafel schaaft men de truffels boven dit gerecht. **Broodjes** serveren op de **side plates**.