

## Ravioli van koolrabi met gele biet

Ingrediënten:

|     |      |                                   |
|-----|------|-----------------------------------|
| ½   |      | koolrabi                          |
| 200 | ml   | rijstazijn of witte wijnazijn     |
| 45  | gr   | suiker                            |
| 16  | gr   | zout                              |
| 1   |      | gele biet, gekookt met            |
| 1   | teen | knoflook en                       |
| 1   | tl   | zout                              |
| 3   | el   | roomkaas                          |
|     |      | witte peper                       |
|     |      | zwart sesamzaad                   |
|     |      | scheutje olijfolie of laurierolie |

Smakelijk!  
met Petra Possel

Bereiding:

Was de koolrabi. Schil de knol met een dunschiller. Snij de koolrabi met een mandoline in ronde plakjes van 1 mm dikte.

Breng azijn aan de kook en los daar al roerend suiker en zout in op. Leg de plakjes koolrabi er in, roer even door en laat afkoelen.

Pel de biet en de knoflook. Pureer met een staafmixer. Spatel er voorzichtig de roomkaas door. Breng voorzichtig op smaak met gemalen witte peper en nog wat zout. Proeven!

Dep een schijfje koolrabi droog. Leg er een flinke theelepel crème op. Leg er voorzichtig nog een plakje op en druk voorzichtig de randjes aan.

Herhaal met de rest. Bestrooi met (weinig) geroosterd sesamzaad en druppel er wat olie op.