



FØRRET

Ravioli med kylling, bacon og champignon.

Ingredienser:

½ pk. *Butterdej (3 plader)*
200 gr. *Kylling (inderfilet)*
125 gr. *Champignon*
½ pk. *Bacon*
1 dl. *Madlavningsfløde*
1 stk. *Løg lille*
1 tsk. *Maizena*
1 stk. *Æg*
100 gr. *Ost (mozarella el. gorgonzola)*

Antal personer: 4

Ingredienser sauce:

2 dl. *Bouillon*
1 dl. *Fløde 38 %*
1 ds. *Tomater hakket*
1-2 fed *Hvidløg*
1 tsk. *Maizena*
1 stk. *Løg finthakket*
1 tsk. *Sukker*
Salt og peber

Fremgangsmåde: Rul dejen mellem 2 stk. bagepapir til næsten dobbelt størrelse. Skær en kvadrat af pladen, gem resten til næste plade. Drys pladen med mel (ellers hænger den i formen), læg dejpladen i den store form, lav 4 store plader, bliver det dej tilovers kan du evt. lave nogle små, (tag med hjem som smagsprøve). Rens champignon og skær i mindre stykker (ca. 1 cm.). Hak løget meget fint, skær bacon i ¼ stykker og steg dem gyldne på en pande, læg bacon på køkkenrulle og steg champignon i fedtet, når de er næsten stegte, steges det finthakkede løg med til løget er klart. Kyllingefileterne skæres på tværs i 1-2 cm. stykker, krydres med salt og peber og steges let, så de lige bliver lidt brune. Æggeblommen og maizena røres i en skål, sammen med fløden (hviden gemmes til »lim«). Bland fløde, kylling, champignon og løg. Læg dejen i »maskinen«, med »melsiden« på formen, (så det går godt ud over kanten) læg en klat af blandingen i midten, kom et par stykker bacon ovenpå og drys med ost inden kanten pensles med æg. Luk for kagen, skær overskydende dej af (bruges til den næste) og læg den på en bageplade med bagepapir. Pensl til sidst alle med resten af æggeblommen og bag i ovnen ved 200° til raviolierne er pænt lysebrune.

Sauce: Riv eller pres hvidløg, bland det hele i en kasserolle, kog op tilsæt fløde og evt. maizena (oprørt i lidt fløde), smag til med salt og peber. Serveres med i en sauce skål.