

DINNERLY



Ravioli met ricotta in tomatensaus met broccoli uit de oven



20-30min



2 personen

Ravioli zijn een soort cadeautjes: kleine pasta-pakketjes met een verrassing gevuld. Die verrassing geven we hier direct weg: het is ricotta. Maar de presentjes blijven er even smakelijk onder. Vooral met die warme tomatensaus en knapperige broccoli uit de oven. Wil je er nog Italiaanse kaas bij? Doen we! Veel plezier met uitpakken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 ui
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1x broccoli
- 1 zakje gedroogde oregano
- 200g tomatenpassata

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 569kcal, vet 24.8g, koolhydraten 59.4g, eiwit 22.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **ravioli** aan de kook. Pel de **ui** en snipper 'm fijn. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



2. Broccoli voorbereiden

Rasp de **kaas**. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Meng op een bakplaat met bakpapier de **broccoli** met **1tl oregano**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



3. Broccoli roosteren

Rooster de **broccoli** in 10-13min goudbruin. Verdeel na ca. 3min de **gerasppte kaas** over de groente en bak mee.



4. Saus maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan. Fruit de **ui** ca. 3min op middelhoog vuur. Voeg de knoflook en **de helft van de resterende oregano** toe en bak ca. 1min mee. Roer de **tomatenpassata** erdoor en breng aan de kook. Voeg 1el balsamicoazijn en wat peper en zout toe. Zet het vuur laag en laat de **tomatensaus** 3-4min zachtjes koken.



5. Ravioli koken en serveren

Doe de **ravioli** in het kokende water en kook 3-4min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Laat de **ravioli** kort uitlekken in een vergiet en roer ze direct door de **tomatensaus**. Serveer de **pasta** en **saus** met de **geroosterde broccoli** en garneer evt. met de kaas die op de bakplaat gesmolten is.



6. Basilicum, mamma mia!

Salata caprese. Pizza Margherita. Bruschetta. Wat hebben ze gemeen? Juist: verse basilicum, het kruid dat bij haast alle Italiaanse gerechten past. Heb je nog wat in de koelkast liggen of zelfs een plantje in leven weten te houden? Pluk dan wat blaadjes, snij ze fijn en garneer de borden ravioli ermee.