

DINNERLY



Ravioli met ricotta in tomatensaus met venkel en gekaramelliseerde sjalot



ca. 30min



2 personen

Wij zijn gek op ravioli! De gevulde pasta is snel klaar te maken, ontzettend lekker en ziet er prachtig uit, wat wil je nog meer? In dit geval zijn ze gevuld met de klassieke combinatie van spinazie en ricotta en serveren we ze in een saus met venkel, gekaramelliseerde sjalot en misopasta. Heerlijk, eenvoudig en ook nog helemaal vegetarisch.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 sjalotje
- 1 venkel
- 1 tomaat
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 blikje tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

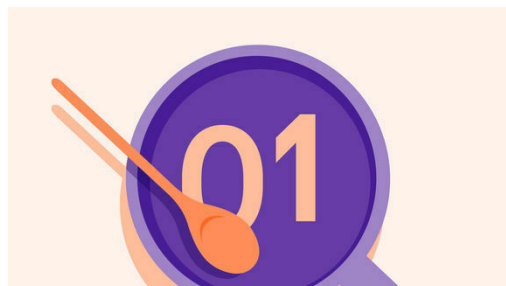
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

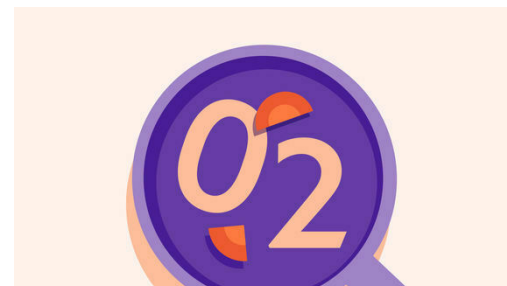
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 528kcal, vet 22.1g, koolhydraten 61.4g, eiwit 16.9g



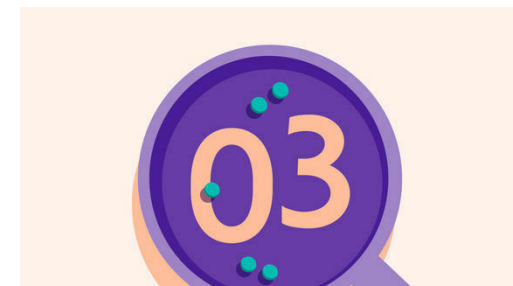
1. Sjalot bakken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en halveer het **sjalotje** en snij 'm in dunne halve ringen. Pel 1 teen knoflook en snij 'm in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan met 2el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **sjalot** en knoflook al roerend in 6-8min goudbruin. Kruid met peper en zout.



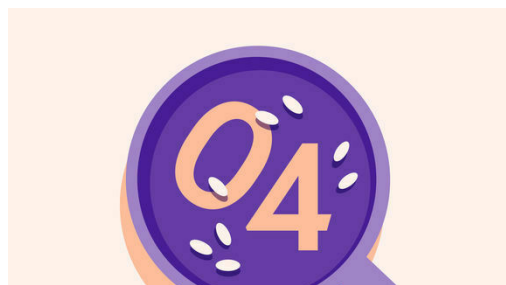
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken. Verwijder de harde onderkant van de **venkel** en leg evt. **venkelgroen** tot het serveren opzij. Snij de **venkel** in de lengte doormidden en dan in dunne repen.



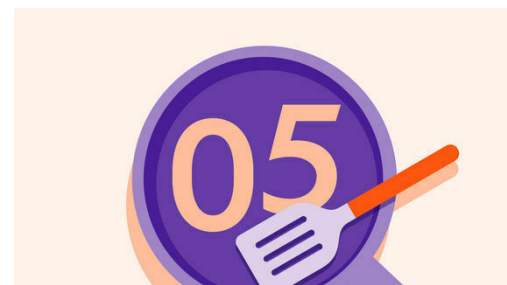
3. Groente bakken

Voeg de **venkel** toe aan de pan met **sjalot** en bak in 5-7min zacht. Voeg evt. 1-2tl olijfolie toe. Snij de **tomaat** in grove stukken en voeg ze toe aan de pan met **venkel**. Bak ca. 2min mee.



4. Saus opzetten

Roer de **misopasta** en de **tomatenpuree** door de **groenten** en kruid met peper. Zet het vuur lager en bak nog 2-4min, tot de **tomatenpuree** donkerder wordt. Blus met 200ml **kookwater** en meng tot er een **saus** ontstaat. Kruid met 1/2-1tl suiker.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta** toe aan de pan met **saus**. Voeg evt. 2-3el **kookwater** toe als de **saus** te dik wordt. Laat even op medium tot hoog vuur koken en breng op smaak met peper, zout en suiker. Schep de **ravioli** met **saus** op borden en garneer evt. met **venkelgroen** en wat druppels olijfolie.



6. De kleur van de liefde

Geef de tomatenpuree in stap 4 genoeg tijd om mooi donkerrood te worden. Het is niet erg als het een beetje aan de bodem van de pan blijft plakken, dat komt weer los als je het kookwater toevoegt. Door het bakken van de tomatenpuree komen de natuurlijke suikers van de tomaat beter naar voren waardoor je saus meer smaak krijgt.