



Ravioli met gremolata van pompoenpitten

met cherrytomaten en babyspinazie



ca. 25min



2 personen

Ravioli - met hun heerlijke romige vulling - zijn eigenlijk altijd wel een goed idee. Vandaag serveer je ze met cherrytomaten en babyspinazie. En je maakt er een gremolata van pompoenpitten bij, dit keer met basilicum in plaats van de klassieke peterselie. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 25g pompoenpitten
- 1 teen knoflook
- 1 rode ui
- 10g verse basilicum
- 250g cherrytomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Als er kinderen mee-eten, top dan evt. alleen de volwassen porties met de gremolata.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 657kcal, vet 36.6g, koolhydraten 55.9g, eiwit 21.7g



1. Pompoenpitten roosteren

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Verhit een droge grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoenpitten** in 2-4min knapperig en goudbruin. Schep uit de pan en laat afkoelen.



4. Tomaten bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** en de **knoflook** met een snuf zout in ca. 2min zacht, roer regelmatig. Voeg de **basilicumsteeltjes**, de **cherrytomaten**, 1el balsamicoazijn en een snuf zout en peper toe en roerbak nog 6-7min.



2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep ca. **150ml pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



5. Gremolata maken

Hak de **pompoenpitten** grof. Snijd de **basilicumblaadjes** grof. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **pompoenpitten** en de **basilicumblaadjes** met 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf zout en peper.



3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** grof. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes, leg de **blaadjes** opzij, hak de **steeltjes** fijn.



6. Spinazie meegaren

Doe de **spinazie**, **100ml pastawater** en 1el boter in de pan. Laat de **spinazie** 2-3min meegaren, tot de blaadjes geslonken zijn, roer regelmatig. Plet de **cherrytomaten** lichtjes met een spatel of pollepel. Meng de **pasta** erdoor en evt. meer **pastawater**. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **pasta** over borden, bestrooi met de **geraspte kaas** en top met de **gremolata**.