



Kastanjeravioli met knolselderij

in ui-appeljus plus Ras el Hanout-groenten



ca. 25min



2 personen

Dit recept brengt een aantal bijzondere ingrediënten samen tot een makkelijke en snelle publieksliefeling. De ravioli is gevuld met kastanje en knolselderij en komt van onze leverancier De Pastafabriek, die de pasta maakt volgens traditioneel familie-recept. Erbij serveer je paarse wortels en pastinaak die je op smaak brengt met een Oosterse smaakmaker: Ras al Hanout. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1 ui
- 10g verse kruidenmix: tijm & selderijblad ⁹
- 1 pastinaak
- 1 paarse wortel
- 1 pakje kastanjeravioli van de Pastafabriek ^{1,3,7,9}
- 5g Ras el Hanout
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷
- bloem ¹

Kookgerei

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

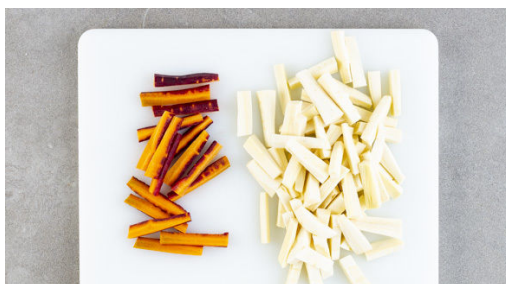
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 687kcal, vet 31.4g, koolhydraten 78.3g, eiwit 19.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng ruim water aan de kook in een waterkoker voor de **pasta**. Schil de **pastinaak** en snijd hem in dunne staafjes. Snijd de **wortel** ook in dunne staafjes.



2. Groenten roosteren

Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met de **helft van de Ras el Hanout**, 1el olijfolie en 1/4tl zout. Rooster de **groenten** 15-18min in het bovenste deel van de oven tot ze gaar en goudbruin zijn. Schep halverwege om.



3. Ui en appel bakken

Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof. Smelt 2el boter of verhit 2el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Voeg de **ui**, **appel** en **tijm** met 1/4-1/2tl zout toe en bak ca. 5min op middelhoog vuur. Bestuif met 1/2el bloem en bak 1min mee. Neem de pan van het vuur en verwijder de **tijm**.



4. Ravioli koken

Doe het gekookte water en 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **ravioli** toe en kook ze in 4-6min beetgaar. Roer zo nu en dan door om te voorkomen dat de **ravioli** aan elkaar plakt. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en meng de **ravioli** met een scheutje olijfolie.



5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **selderijblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg.



6. Jus afmaken

Verhit de appelpan op middelhoog vuur en schenk er 200ml warm water bij. Kook 2-3min op matig vuur tot een dikke **sous** ontstaat en roer de **ravioli** erdoor. Voeg een **scheutje kookwater** toe om de **sous** iets te verdunnen. Roer dan de **kaas** erdoor en breng de **ravioli** op smaak met peper en zout. Serveer de **ravioli** met de **groenten** en bestrooi met de **selderij**.