



Megasnelle aubergineravioli

met cherrytomatensaus en rucola



ca. 20min



2 personen

De Italianen bewijzen keer op keer dat een superlekker gerecht niet ingewikkeld hoeft te zijn. Met deze ravioli in een saus van gestoofde cherrytomaten en paprika laten we je dat graag zien. Het gerecht van vandaag staat namelijk in een mum van tijd op tafel en dankzij de ravioli, saus, rucola en kaas heb je een supersimpel, maar heerlijk gerecht dat iedereen aan tafel zal weten te waarderen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 pak aubergine-basilicumravioli van de Pastafabriek ^{1,3,6}
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker
- boter ⁷

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- vergiet
- fijne keukenrasp

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 548kcal, vet 16.5g, koolhydraten 64.3g, eiwit 16.5g



1. Ui snijden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en kneus de **knoflook** met de vlakke kant van je mes.



4. Saus maken

Verhit 1tl olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **ui**, **knoflook** en **paprika** met een snufje zout en suiker toe. Roerbak 4-5min totdat de **ui** zacht is. Voeg dan de **cherrytomaten** met 2el water toe. Leg een deksel op de pan en stoof de **tomaten** 3-4min tot ze zacht zijn.



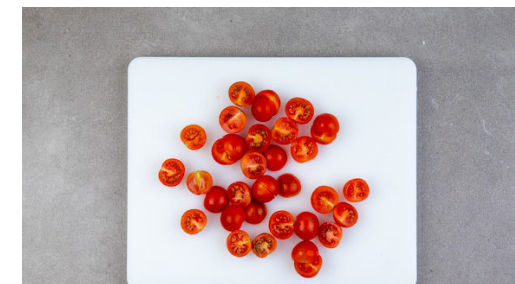
2. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes.



5. Ravioli koken

Voeg de **ravioli** aan de pan met kokend water toe. Draai het vuur middellaag en kook de **pasta** in 4-5min beetgaar. Giet af in een vergiet en meng de **ravioli** met 1el olijfolie om plakken te voorkomen.



3. Tomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**.



6. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Meng de **rucola** met 1-2el azijn, 1el olijfolie, zout, peper en de **helft van de kaas**. Haal de **knoflook** uit de **tomatensaus** en schep de **ravioli** erdoor. Breng op smaak met 1-2tl boter, zout en peper. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **rest van de kaas**. Serveer de **salade** erbij.