



Ricottaravioli met champignons

en prei in miso-botersaus



binnen 20min



2 personen

Voor dit recept sturen we je we verse ricottaravioli. Erbij maak je gesauteerde prei en kastanjechampignons. Je maakt dit gerecht restaurantwaardig dankzij een bijzonder rijke saus op basis van misopasta, harde kaas en boter. Het vetgehalte van de boter versterkt de hartige smaak van de miso. Zó lekker, daar lik je bijna je bordje van af.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 prei
- 1x kastanjechampignons
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 pakje boter ⁷
- 1 zakje misopasta ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- vergiet

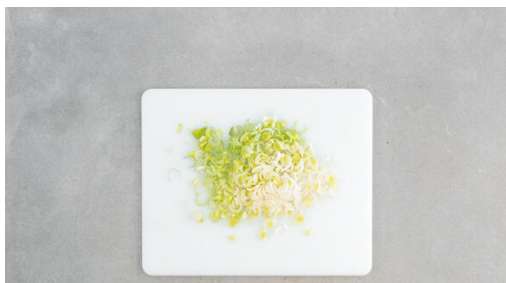
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

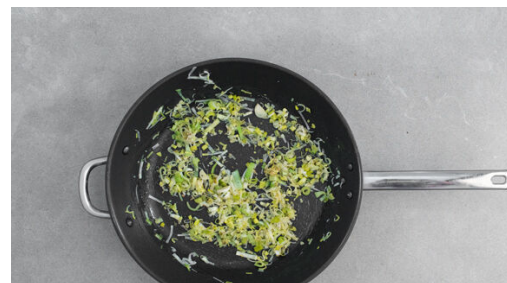
Voedingswaarde per portie

calorieën 708kcal, vet 41.8g,
koolhydraten 62.5g, eiwit 21.4g



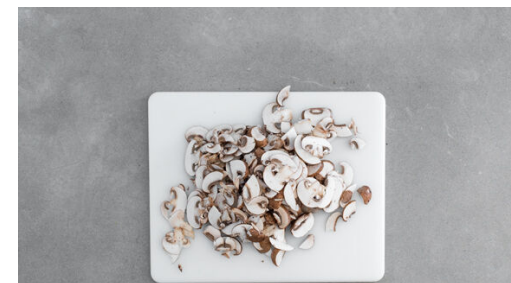
1. Prei snijden

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **ravioli**. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



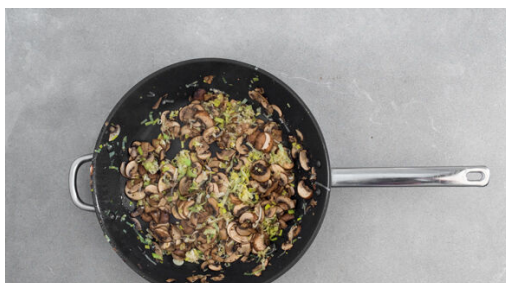
2. Prei bakken

Verhit 1 el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en voeg de **prei** toe. Bak ca. 5min totdat de **prei** zacht is, roer daarbij af en toe door.



3. Champignons snijden

Boen de **kastanjechampignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes.



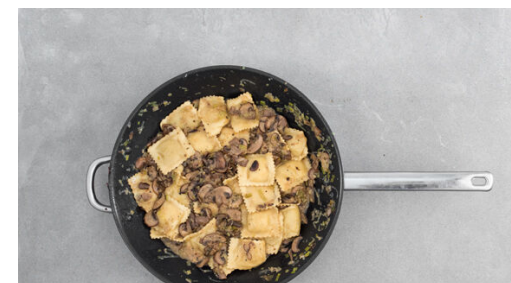
4. Champignons bakken

Voeg de **champignons** toe aan de pan met **prei** en bak 4-5min mee tot ze bruin en zacht zijn.



5. Ravioli koken

Voeg de **ravioli** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op. Rasp de **kaas** fijn.



6. Saus maken

Voeg de **helft van de boter** aan pan toe en laat smelten. Voeg dan de **misopasta** en de **helft van het kookwater** toe. Roer tot een romige **saus** ontstaat. Voeg de **ravioli** toe en schep om. Voeg evt. nog een scheutje **kookwater** toe en proef of je peper en zout wil toevoegen. Schep de **ravioli** op en bestrooi met de **kaas**.