

DINNERLY



Ricottaravioli met truffelolie met geroosterde pompoen, kaas en ui



ca. 45min



2 personen

Pure luxe hoeft niet eens heel moeilijk te zijn. Een paar fantastische ingrediënten, een handvol keukengerei en flink wat kookplezier – meer heb je niet nodig. Het menu van vandaag bewijst dat maar weer eens: de ravioli met zachte ricotta sprankelt dankzij de zacht-zoete geroosterde pompoen en die ontzettend smaakvolle truffelolie. En het geheel is nog makkelijk te maken ook! Echt luxe, echt simpel, echt lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 flespompoe
- 2 rode uien
- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 flesje truffelolie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ⁷
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- 1el honing
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- dunschiller
- keukenrasp
- 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), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

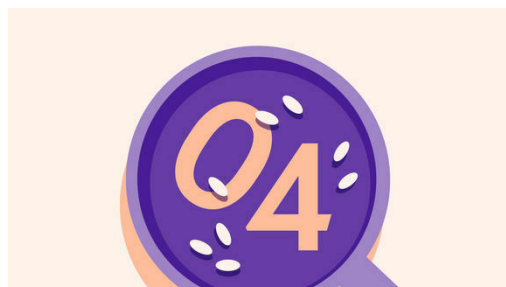
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 693kcal, vet 34.0g, koolhydraten 73.3g, eiwit 20.6g



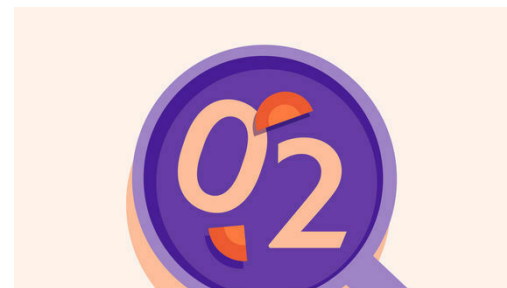
1. Pompoen roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Kook 1,5L water met de waterkoker. Schil en halveer de **pompoen**. Lepel de pitten en zaadlijsten eruit en snij de **pompoen** in blokjes van ca. 1cm. Meng de blokjes met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 18-2min in de oven, tot de **pompoen** zacht en goudbruin is.



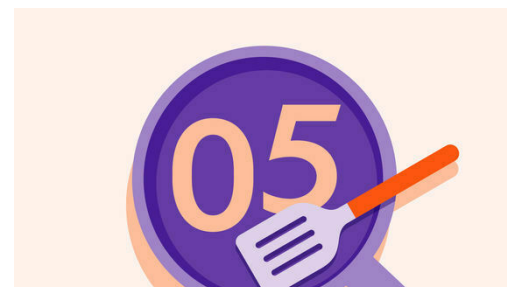
4. Pasta koken

Giet het hete water in de afgekoelde pan, voeg 1/2tl zout toe en zet het vuur middelhoog. (Je kunt het water ook in de pan aan de kook brengen – dit duurt wel wat langer.) Doe de **ravioli** in de pan en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Rasp de **kaas** fijn.



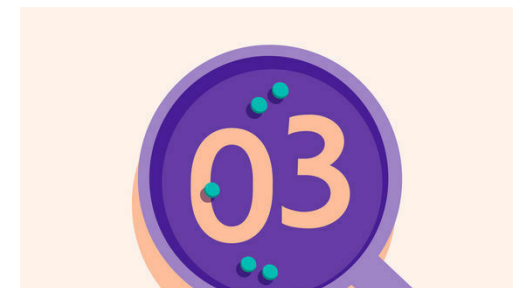
2. Ui karamelliseren

Pel de **uien** en snij in dunne, halve ringen. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **ui** 1-2min op hoog vuur en zet dan het vuur lager. Roer 1el honing, 1el balsamicoazijn en een snuf zout erdoor en laat de **ui** 6-8min sudderen, tot ie zacht en een beetje gekaramelliseerd is.



5. Mengen en serveren

Voeg de **ravioli**, **2el kookwater** en de **helft van de kaas** toe aan de **uien** en schep voorzichtig om. Verdeel de **pasta** en **geroosterde pompoen** over de borden en bedruppel naar smaak met de **truffelolie** en de **gebruinde boter**. Bestrooi met de **rest van de kaas**.



3. Boter smelten

Smelt 2el boter in een kleine kookpan op laag tot middelhoog vuur. Laat 2-5min borrelen tot de boter bruin begint te worden. Haal direct van het vuur en giet de boter in een kom. Laat de pan even afkoelen.



6. Red de restjes!

Houd je een beetje eten over? Hier kun je morgen makkelijk een koude salade van maken. Voeg dan gewoon wat gewassen spinazie of veldsla toe, en rooster eventueel een handje walnoten in een droge pan. Zo, nu hoeven we ook niet meer over de lunch na te denken!