



Ricottaravioli met varkensgehakt

in romige saus met appel en komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Chef Martina weet van comfortfood. Dat bewijst ze met deze heerlijk decadente pasta: ricottaravioli, varkensgehakt, romige saus... Het houdt niet op. Deze rijke smaken hebben wel een frisse tegenhanger nodig, daarom verwerk je stukjes appel in de saus en serveer je de pasta met een fijne komkommersalade met maanzaadjes.

Wat je van ons krijgt

- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 appel
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 200g varkensgehakt
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 minikomkommer
- 1 zakje maanzaad

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1004kcal, vet 68.8g, koolhydraten 60.6g, eiwit 35.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **ravioli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in schuine plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn en rasp de **kaas** grof.



4. Ravioli koken

Voeg de **ravioli** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **ravioli** af.



2. Appel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **appel** ca. 4min en schep regelmatig om. Schep de **appel** uit de pan.



5. Salade maken

Snijd de **komkommer** in blokjes. Klop een **dressing** van **1/3e van het maanzaad**, 1-2tl olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout en peper. Schep de **komkommer** om met de **dressing**.



3. Saus opzetten

Zet de gebruikte koekenpan terug op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **knoflook**, het **gehakt**, de **helft van de rundvleeskruiden** en een snuf zout toe en bak in 4-5min bruin en rul. Voeg de **crème fraîche** en de **appel** toe en warm nog ca. 1min door. Neem de pan van het vuur.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **ravioli** toe aan de pan met **saus** en warm het geheel in ca. 1min op hoog vuur op. Voeg wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Roer de **kaas** erdoorheen en proef of je nog zout, peper of **meer rundvleeskruiden** wil toevoegen. Serveer de **ravioli** met de **komkommersalade**.