



Snelle ravioli met spek

met tomaat, paprika en verse basilicum



20-30min



2 personen

Iedereen houdt van ravioli, zeker als je er een fijne tomatensaus met spekjes en groene paprika bij krijgt. En leuk voor de chef: je staat maar een halfuurtje in de keuken.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 3 tomaten
- 1 groene paprika
- 1x spekblokjes
- 1 pakje ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- zeef

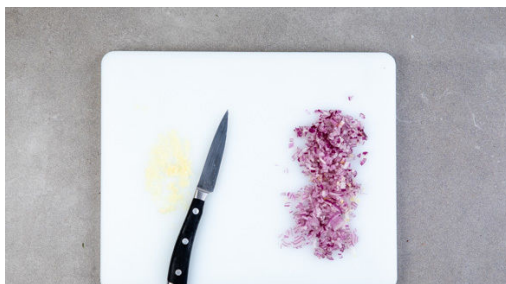
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 656kcal, vet 36.9g, koolhydraten 58.2g, eiwit 22.1g



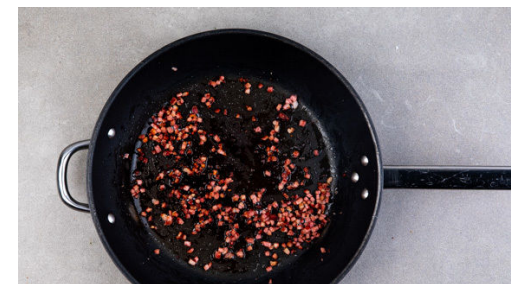
1. Ui snijden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Tomatensaus maken

Snijd de **tomaten** in kwarten. Schep het **vruchtvlees** eruit en doe het met 2-3el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **sous** op smaak met peper en zout. Snijd de **tomaten** in reepjes. Verwijder de kern en snijd ook de **paprika** in reepjes.



3. Spekjes uitbakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **spekjes** 4-5min. Schep **1-2el spek** uit de pan en houd apart. Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **ravioli**.



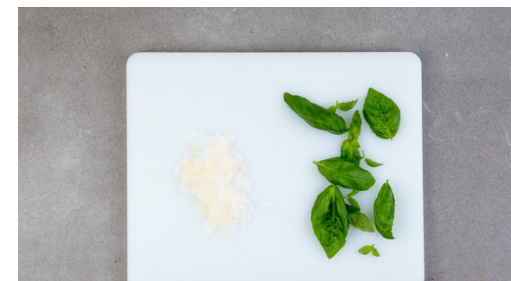
4. Saus afmaken

Voeg de **paprika**, **ui** en **knoflook** toe aan de pan met **spek** en bak 2-3min mee. Schenk de **tomatensaus** erbij, breng aan de kook en voeg de **tomatenreepjes** toe. Draai het vuur uit en breng de **sous** verder op smaak met zout, peper, suiker en evt. 2el boter.



5. Ravioli koken

Kook de **ravioli** in 4-5min beetgaar. Giet af en schep de **ravioli** door de **sous**.



6. Garnering maken

Pluk de **basilicumblaadjes** en rasp de **kaas** fijn. Serveer de **ravioli** met de **basilicum**, **kaas** en de **achtergehouden spekblokjes**.