



Runderworst met vierkazenravioli

en goedgevulde groentesaus



ca. 25min



2 personen

Het is inmiddels wel duidelijk dat we gek zijn op pasta, vooral gevuld met vier verschillende soorten kaas. Je serveert onze vierkazenravioli vandaag met sappige runderworstjes, stevige groentesaus en - jawel - nog meer kaas.

Wat je van ons krijgt

- 250g vierkazenravioli ^{1,3,7}
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 rundersaucijsjes
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- 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 877kcal, vet 51.8g, koolhydraten 62.0g, eiwit 40.3g



1. Ui snijden

Breng genoeg zout water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en halveer de **ui**. Snijd **1 helft** in reepjes en hak de **andere helft** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Groenten raspen

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Rasp de **courgette** ook grof.



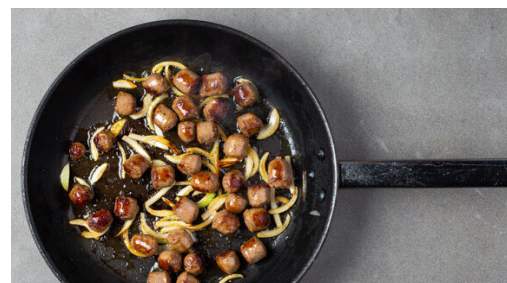
3. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Fruit de **gehakte ui** ca. 1min en voeg de **knoflook**, **tomatenpuree** en 200ml water toe. Roer door en voeg de **wortel** en **courgette** toe. Laat de **saus** 8-10min zachtjes koken en proef dan of je nog zout en peper wil toevoegen.



4. Ravioli koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 4-5min beetgaar. Giet af en doe terug in de pan met 1el olijfolie. Hussel om en houd de **pasta** afgedekt warm.



5. Worst braden

Snijd de **worsten** in stukjes van ca. 1cm. Verhit een 2e middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **worst** en de **uienreepjes** toe en bak 4-6min, tot de **worst** goudbruin en gaar is.



6. Kaas raspen

Schaaf dunne plakjes van de **kaas**. Schep de **groentesaus** in diepe borden en verdeel de **ravioli**, **worst** en **ui** erover. Garneer met de **geschaafde kaas**.