



Vierkazenravioli met spekjes

in tomatensaus met spinaziesalade



ca. 25min



2 personen

Wanneer is het nu het juiste moment voor wat Italiaans comfortfood? Precies, altijd. Daarom maak je vandaag deze vierkazenravioli met gebakken spekjes. Je serveert er een kruidige tomaten-basilicumsaus bij en je maakt het geheel af met een snelle spinaziesalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje vierkazenravioli 1,3,7
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1x spekjes
- 1x babyspinazie
- 1 pakje tomaten-basilicumsaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker

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 662kcal, vet 33.1g, koolhydraten 59.7g, eiwit 28.8g



1. Prei snijden

Breng genoeg zout water voor de **ravioli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **prei** in dunne halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Ravioli koken

Voeg de **ravioli** toe zodra het water kookt en kook ze in 2-3min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan en giet de **ravioli** af.



2. Spek en groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **spekreepjes** in ca. 5min knapperig. Houd wat **prei** achter voor de garnituur en voeg de **rest** toe aan de pan. Bak nog ca. 2min, tot de **prei** zacht is. Voeg de **knoflook** toe met een flinke snuf zout en peper.



5. Ravioli toevoegen

Voeg de **ravioli** toe aan de **sous** en roer door. Voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om de **sous** te binden.



3. Spinazie toevoegen

Voeg de **helft van de spinazie** toe met de **tomatensaus**. Kook al roerende tot de **spinazie** geslonken is.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout. Meng de **dressing** met de **rest van de spinazie**. Serveer de **ravioli** met de **spinaziesalade** en bestrooi met de **rest van de prei**.