



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
- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

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

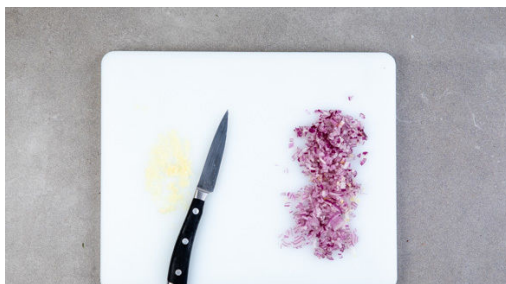
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 710kcal, vet 40.9g, koolhydraten 58.0g, eiwit 26.3g



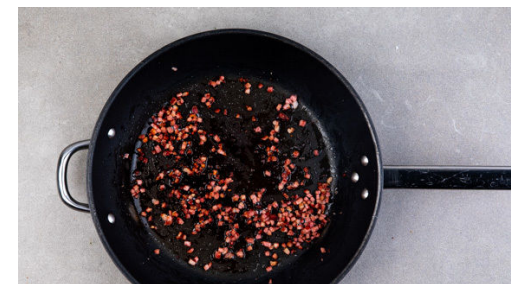
1. Ui snijden

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



2. Tomatensaus maken

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



3. Spek bakken

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **ravioli**. 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.



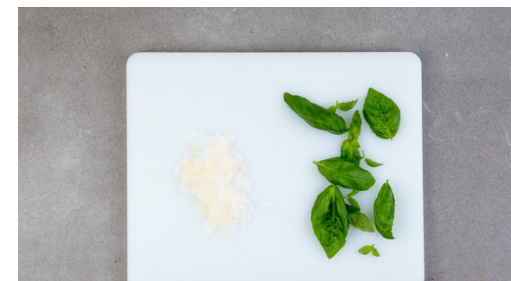
4. Saus afmaken

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. 1el boter.



5. Ravioli koken

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



6. Garnituur maken

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