



Ricottaravioli met crispy sjalotjes

en romige tomatensaus met sperziebonen



ca. 25min



2 personen

Een dampend bordje pasta is soms alles wat je nodig hebt. En helemaal beter als het ook nog eens gevulde pasta is. Zoals deze ravioli - gevuld met ricotta en spinazie - die we vandaag serveren met een romige groentesaus: met knapperige sperziebonen en tomaten. Maar het beste zijn de crispy gebakken sjalotjes die je aan het eind over je pasta strooit. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 4 tomaten
- 100g sperziebonen
- 2 tenen knoflook
- 1 sjalotje
- 10g groentebouillonpoeder ⁹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- schuimspaan
- 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), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 753kcal, vet 48.0g, koolhydraten 63.4g, eiwit 17.1g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **tomaten** in stukken. Dop de **sperziebonen** en halveer ze.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep met een maatbeker ca. **75ml pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **tomaten** en de **bonen** in ca. 7min zacht, plet de **tomaten** lichtjes met een spatel. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg toe aan de **groenten** en bak ca. 2min mee.



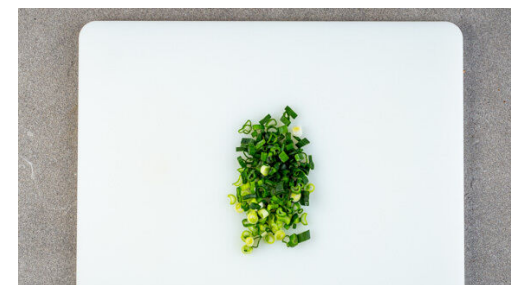
5. Saus koken

Blus de **groenten** in de pan af met ca. **75ml pastawater**. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe en breng op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur middellaag, voeg de **crème fraîche** toe en warm op. Breng de **saus** op smaak met zout en peper.



3. Sjalot bakken

Halveer, pel en snijd de **sjalot** in fijne reepjes. Verhit een dun laagje olijfolie in een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **sjalot** toe en bak in ca. 3min goudbruin en krokant. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan met een schuimspaan, laat uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi met een snuf zout.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **pasta** in de pan met de **groenten** en de **saus**. Verdeel over diepe borden en bestrooi met de **sjalot** en de **bosui**.