

# DINNERLY



## Ravioli met spinazie in tomatensaus met basilicumcrème



ca. 25min



2 personen

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta is altijd een goed idee. Vandaag combineren we deze pasta met tomaat in drie vormen: vers, gedroogd en als saus, zodat je maximaal kunt genieten van al zijn texturen en smaken. We voegen er aromatische prei aan toe en toppen het geheel af met kaas en basilicumcrème.

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 40g gedroogde tomaten
- 2 tomaten
- 250g ravioli met ricotta <sup>1,3,7</sup>
- 1 pakje tomatensaus met basilicum
- 2 blokjes harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1 zakje basilicumcrème

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter <sup>7</sup>
- 1el balsamicoazijn <sup>17</sup>
- peper en zout
- suiker

## KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- 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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

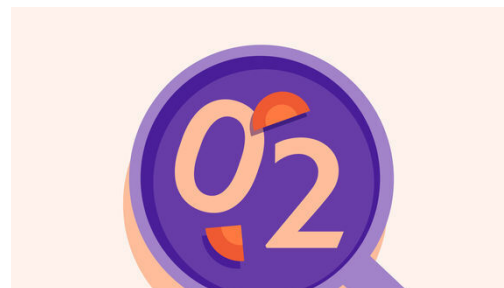
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 659kcal, vet 33.5g, koolhydraten 63.2g, eiwit 22.7g



### 1. Groenten snijden

Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren grondig en snij ze overdwars in dunne repen. Snij de **gedroogde tomaten** in dunne repen. Verwijder de harde kern van de **verse tomaten** en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



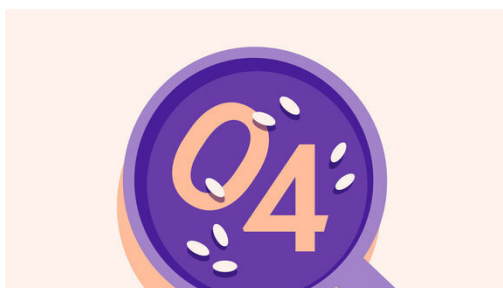
### 2. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg de **prei** en knoflook toe met een snuf peper en zout en bak in 2-3min zacht. Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan.



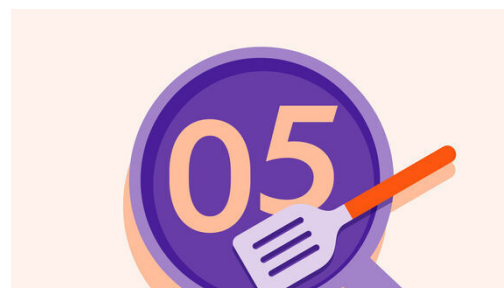
### 3. Saus koken

Voeg de **verse** en **gedroogde tomaat** met 1tl suiker en 1el balsamicoazijn toe aan de pan met **prei** en bak ca. 2min mee. Schenk de **tomatensaus** en 100ml water erbij en breng aan de kook. Zet het vuur dan lager en laat de **sous** 12-15min zachtjes koken. Roer regelmatig en druk de **tomaat** een beetje plat.



### 4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken. Rasp de **kaas** fijn.



### 5. Afmaken en serveren

Proef en breng de **sous** op smaak met peper, zout en 1el boter. Schep de **pasta** erdoor. Bestrooi de **ravioli** met **kaas** en garneer met de **basilicumcrème**.



### 6. Lekker eten kost tijd

Deze pasta in tomatensaus is al heerlijk, maar als je tijd over hebt kun je de saus gerust een uurtje op laag vuur laten borrelen. Zo komen de aroma's nog beter naar voren. Roer regelmatig en voeg evt. wat extra water toe als de saus te dik wordt.