



Ravioli uit de oven met kaas

en broccoli met tomatensaus



ca. 25min



2 personen

Chef Elisabeth haalde de inspiratie voor deze knapperige ravioli uit Amerika, waar de populaire baked ravioli regelmatig op de menukaart van een café staan. De ravioli worden gepaneerd, gebakken en geserveerd met een rode dipsaus. Elisabeth voegde er een fijne hoeveelheid broccoli aan toe, zodat deze snack gewoon doorkan als avondmaaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 2 eieren ³
- 1 zakje panko ¹
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 pakje ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 3 tomaten
- 1 teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- fijne keukenrasp

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 713kcal, vet 25.7g, koolhydraten 78.8g, eiwit 37.1g



1. Broccoli snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder het houtachtige deel en snijd de **rest van de stronk** in blokjes.



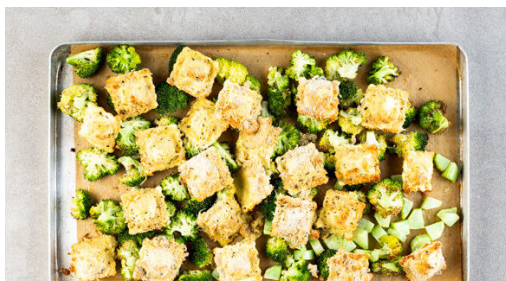
2. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



3. Ravioli paneren

Klop **1 ei** los en gebruik het **2e ei** voor een ander recept. Meng in een diep bord de **panko** met 1tl bloem, de **helft van de Provençaalse kruiden** en de **helft van de kaas**. Wentel de **ravioli** eerst door het **ei** en dan door de **panko** en leg ze op een bakplaat met bakpapier.



4. Ravioli bakken

Verdeel de **broccoli** ook over de bakplaat. Bedruppel alles met 1-2tl olijfolie en bestrooi met een snuf peper en zout. Bak 12-15min in de oven, tot de **broccoli** gaar is en de **ravioli** goudbruin en knapperig zijn.



5. Saus maken

Snijd de **tomaten** in vieren en verwijder de harde kern. Pel de **knoflook** en doe 'm met de **tomaten**, 1el olijfolie, 1/2tl suiker en 1/4tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **dip** en breng op smaak met **1tl Provençaalse kruiden**, zout en peper.



6. Serveren

Serveer de **ravioli** en **broccoli** op de bakplaat of in een grote schaal. Bestrooi met de **rest van de kaas** en bedruppel met een paar eetlepels van de **dip**. Serveer met de **rest van de dip** ernaast.