



Ricottaravioli met salie-truffelsaus

en tomatensalade met zuring



ca. 20min



2 personen

Vandaag hebben we een gerecht dat veel voor je smaakpapillen doet, maar voor weinig afwas zorgt! De met ricotta en spinazie gevulde ravioli wordt eerst in de pan gebakken met courgette en geurige salie en daarna overgoten met truffelolie en bestrooid met geraspte kaas. Erbij een frisse salade met zuring en tomaat.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: salie & zuring
- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 1x slamelange met wilde kruiden
- 1 flesje truffelolie
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- 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.

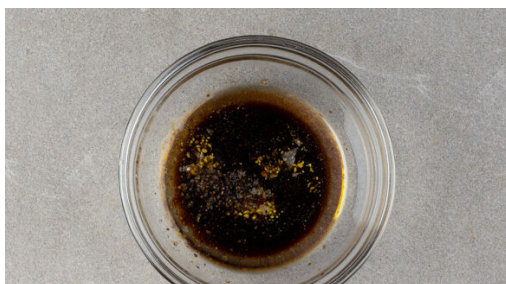
Voedingswaarde per portie

calorieën 495kcal, vet 23.2g, koolhydraten 53.2g, eiwit 17.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 500ml water aan de kook in een kleine kookpan en roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Pluk de **salieblaadjes**.



4. Dressing maken

Meng 1el azijn (bij voorkeur balsamico- of rodewijnazijn) met 1/2tl zout en een snufje peper en suiker. Roer tot het zout en de suiker zijn opgelost. Klop er dan 2el olijfolie door. Proef of je nog meer zout, peper of suiker wil toevoegen.



2. Pasta en courgette bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **courgette**, **knoflook**, **salie** en **ravioli** toe en schenk er **300ml bouillon** bij. Laat afgedekt 4-5min garen.



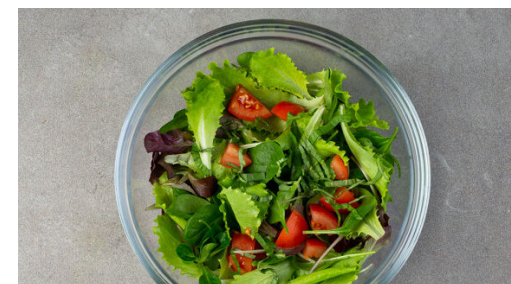
5. Pasta afmaken

Strooi 1/2tl bloem in de pan en roer goed door. Voeg het **bouillon** beetje bij beetje toe, tot de **ravioli** en **groenten** met een smeug laagje **saus** bedekt zijn.



3. Ingrediënten snijden

Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Snijd de **zuring** in reepjes.



6. Salade mengen

Meng de **tomaat**, de **zuring** en de **wilde kruidensalade** met de **dressing**. Proef of je meer zout of azijn wil toevoegen. Besprenkel de **ravioli** met de **truffelolie**, rasp de **kaas** erover en serveer met de **salade**.