



Ravioli uit de oven met courgette

met mozzarella, en venkelsalade



30-40min



2 personen

Wie kan er nou een heerlijke ovenschotel weerstaan? En waarom zou je? Trakteer jezelf vandaag op deze met ricotta gevulde ravioli, gebakken in de oven gebakken met een fijne saus van tomaten en cannellini bonen onder zacht gesmolten mozzarella. Je serveert er een knapperige venkelsalade bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 blik cannellini-bonen
- 200ml tomatenpassata
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 venkel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Je kunt de venkel ook met een dunschiller of rasp in flinterdunne reepjes snijden.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 846kcal, vet 34.9g,
koolhydraten 80.5g, eiwit 42.0g



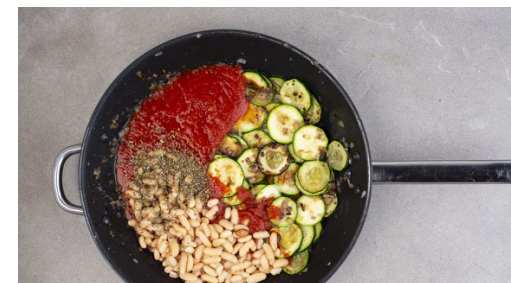
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **courgette** in dunne plakjes. Pel de **ui** en snijd in fijne blokjes. Spoel de **bonen** in een zeef met koud water en laat uitlekken.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **courgette** 4-6min. Voeg de **ui** toe en bak 1-2min mee, tot de **groenten** licht goudbruin zijn.



3. Saus maken

Zet het vuur laag en voeg de **bonen**, de **tomatenpassata** en 200ml water toe. Breng de saus op smaak met **1-2tl Provençaalse kruiden**.



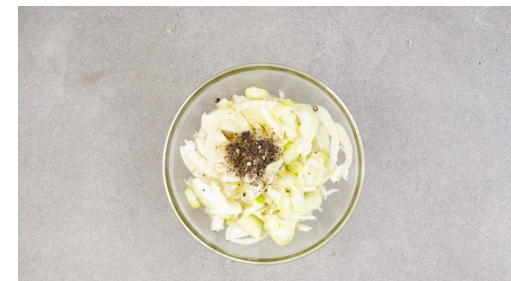
4. Ravioli toevoegen

Voeg de **ravioli** toe aan de **saus**. Breng op smaak met zout en peper, en laat afgedekt 2-3min zachtjes koken.



5. Ovenschotel bakken

Doe de **ravioli** met de **saus** in een middelgrote ovenschaal. Scheur de **mozzarella** in kleine stukken en verdeel over de **ravioli**. Bak de **ovenschotel** 20-25min goudbruin in de oven.



6. Venkelsalade maken

Snijd de **venkel** in dunne reepjes, verwijder de steeltjes (**zie kooktip, links**). Klop een dressing van 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout en meng met de **venkel**. Serveer de **ravioli ovenschotel** met de **venkelsalade**.