



Ricottaravioli met aubergine

in tomatensaus met olijven



ca. 25min



2 personen

Voor dit recept sturen we je we verse ricottaravioli. Erbij maak je een romige saus van aubergine en tomaat met rode pesto en verse kruiden. Bestrooid met geraspte kaas - zó lekker, daar lik je bijna je bordje van af!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 vleestomaat
- 1 teen knoflook
- 20g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of 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 557kcal, vet 26.9g, koolhydraten 57.6g, eiwit 18.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **aubergine** en **tomaat** in blokjes en bestrooi met een flinke snuf zout en peper. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **organoblaadjes** en hak ze grof.



2. Groenten garen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **aubergine** en **tomaat** in ca. 8min, tot de **groenten** zacht zijn. Voeg de **knoflook** en **oregano** toe en bak ca. 1min mee. Voeg dan 150ml water toe en laat ca. 5min zachtjes koken.



3. Pesto toevoegen

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Voeg de **pesto** toe aan de **groentenpan**.



4. Saus pureren

Neem de **helft van de groenten** uit de pan en zet opzij op een bord. Voeg de **helft van de basilicum** met 1el balsamicoazijn toe aan de pan en pureer met een staafmixer tot een grove **saus**. Doe de **groenten** terug in de pan en breng op smaak met zout en peper.



5. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep wat **pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een zeef en laat uitlekken. Meng de **pasta** met de **saus** en voeg evt. wat **pastawater** toe om de **saus** te binden.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Serveer de **pasta** met de **saus** en bestrooi met de **gerasppte kaas** en de **rest van de basilicum**.