



Ricottaravioli met courgette en prei

in romige saus met tomaat en dille



ca. 20min



2 personen

Ho, stop! Voordat je verder leest: vergeet alles wat je denkt te weten over ravioli. Kant-en-klaar? Geen denken aan! Uit een blikje? Niet bij ons. Vandaag geven we de met ricotta en ravioli gevulde pasta een nieuw imago. Met een romige saus op basis van crème fraîche en frisse citroen en verse groenten zoals courgette en prei. Nieuwsgierig geworden? Kijk zelf dan maar!

Wat je van ons krijgt

- 250g ravioli met ricotta ^{1,3,7}
- 1 prei
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 599kcal, vet 30.8g, koolhydraten 60.5g, eiwit 17.6g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en in fijne reepjes. Snijd de **courgette** ook in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



4. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **knoflook**, de **prei** en de **courgette** met een snuf zout toe aan de pan en roerbak 4-5min.



5. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



3. Tomaten toevoegen

Halveer de **cherrytomaten** en voeg toe aan de pan. Bak 3-4min mee. Breng op smaak met zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **crème fraîche**, het **citroensap**, **1tl citroenrasp** en een snuf zout en peper toe aan de pan. Meng goed met de **groenten** en schep dan de **pasta** erdoor. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Verdeel over borden en bestrooi met de **dille**.