



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 04  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Paddenstoelenravioli met ovingroenten en grana padano

Eenvoudig een lekkere pasta op tafel met aubergine en cherrytomaten

Ravioli is een gevulde pastasoort. Deze keer bestaat de vulling uit paddenstoelen. Dit Italiaanse gerecht kan binnen 25 minuten op tafel staan en is ontzettend smaakvol door de ovingroenten en de grana padano. Het bewijs dat je voor een lekkere, verse maaltijd heus niet lang in de keuken hoeft te staan. Smullen!



20-25 min



gemakkelijk



vegetarisch



Aubergine



Cherrytomaten



Paprikapoeder



Ravioli gevuld met  
paddenstoelen



Grana padano

| Ingrediënten   | 1P  | 2P  | 3P  | 4P         | 5P  | 6P  |
|--|-----|-----|-----|------------|-----|-----|
| Aubergine  | ½   | 1   | 1½  | 2          | 2½  | 3   |
| Cherrytomaten (g)  | 125 | 250 | 375 | 500        | 625 | 750 |
| Paprikapoeder (tl)                                       | ½   | 1   | 1½  | 2          | 2½  | 3   |
| Ravioli gevuld met paddenstoelen (g) <b>1) 3) 7) 15)</b> | 150 | 300 | 450 | 600        | 750 | 900 |
| Grana padano (g) <b>3) 7)</b>                            | 25  | 50  | 75  | 100        | 125 | 150 |
| Olijfolie (el)*  | 1   | 2   | 3   | 4          | 5   | 6   |
| Extra vierge olijfolie*                                  |     |     |     | Naar smaak |     |     |
| Peper & zout*  |     |     |     | Naar smaak |     |     |

\* Zelf toevoegen

### Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren  
**7)** Melk/lactose **15)** Kan sporen bevatten van schaaldieren, vis, soja, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfiet en weekdieren

### Benodigheden

Koekenpan, bakplaat met bakpapier, pan met deksel

**Voedingswaarden** 613 kcal | 24 g eiwit | 73 g koolhydraten | 24 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 9 g vezels



**1** Verwarm de oven op 200 graden.

**2** Snijd de aubergine in dunne plakken en besprenkel met de olijfolie. Snijd de cherrytomaten doormidden. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak de aubergine aan elke kant 1 – 2 minuten.

**3** Verdeel vervolgens de aubergine over een bakplaat met bakpapier. Voeg de cherrytomaten toe en bestrooi met paprikapoeder, peper en zout. Bak 10 minuten in de oven.



**4** Kook ondertussen 750 ml water per persoon in een pan met deksel voor de ravioli.

**5** Kook de ravioli, afgedekt, 2 – 3 minuten. Giet daarna af en bewaar een beetje kookvocht.

**6** Doe de ravioli, ovensgroenten en de helft van de grana padano in de koekenpan en bak 1 – 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg 1 el kookvocht per persoon toe en breng op smaak met peper, zout en extra vierge olijfolie.



**7** Verdeel de ravioli over de borden. Garneer met de overige grana padano.

