



Verse ravioli met ricotta en spinazie

In spinazie-tomatensaus



Knoflookteen



Rode cherrytomaten



Verse ravioli met spinazie en ricotta *



Parmigiano reggiano *



Spinazie *



Totaal: **15-20** min.



Quick & Easy



Gemakkelijk



Veggie



Eet binnen **3** dagen



Caloriefocus

Met dit recept waan jij je vanavond in een cucina Italiana. De ravioli in dit recept komt namelijk rechtstreeks uit De Pastafabriek, een Italiaans familiebedrijf waar de hele familie meehelpt in de keuken om zo de lekkerste verse pasta te maken voor in jouw box – en dat proef je meteen!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: 2x pan, saladekom en rasp.
Laten we beginnen met het koken van de **verse ravioli met ricotta en spinazie**.



1 SAUS MAKEN

- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een pan op middelmatig vuur en bak de **knoflook** 1 minuut. Voeg de **cherrytomaten** met saus toe en voeg per persoon ½ tl zwarte balsamicoazijn, ½ tl suiker en 50 ml water toe. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken ★. Breng op smaak met peper en zout.



3 SALADE AANMAKEN

- Rasp de **parmigiano reggiano** fijn.
- Meng in een saladekom een derde van de **spinazie** met de overige zwarte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie ★★. Breng op smaak met peper en zout.

★★★**TIP:** Voor een lekkere twist kun je een deel van de parmigiano reggiano mengen met de spinaziesalade.



2 RAVIOLI KOKEN

- Breng een pan met ruim water aan de kook voor de ravioli. Kook de **ravioli** ★★ in 4 – 6 minuten gaar. Giet voorzichtig af en laat uitstomen.

★**TIP:** Kook de saus langer in als je hem te dun vindt.



4 SERVEREN

- Roer de overige **spinazie** door de tomatensaus tot deze slinkt. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de **ravioli** en de saus over de borden en garneer met de **parmigiano reggiano**.
- Serveer met de spinaziesalade.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	1½	2	2½	3½	4
Rode cherrytomaten (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Verse ravioli met spinazie en ricotta (g) 1) 3) 7) *	125	250	375	500	625	750
Parmigiano reggiano (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Spinazie (g) *	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2389 / 571	505 / 121
Vetten (g)	26	6
Waarvan verzadigd (g)	9,5	2,0
Koolhydraten (g)	52	11
Waarvan suikers (g)	10,3	2,2
Vezels (g)	7	2
Eiwit (g)	28	6
Zout (g)	1,2	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

★★**TIP:** De ravioli zijn bestrooid met een laagje bloem, zodat de ze niet aan elkaar plakken. Je hoeft de pasta niet te spoelen voor je hem kookt, de bloem spoelt weg bij het afgieten.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh