



# Gestoofde hertenpeper met verse ravioli met wortel, champignons en parmigiano reggiano

**2 GANGEN** 30 min. • Eet binnen 5 dagen

**2 GANGEN**

Pak in december lekker uit met 2 gangen en geniet samen van een restaurantwaardig diner.



Wortel



Ui



Champignons



Knoflookteen



Hertenpeper



Verse tijm



Verse rozemarijn



Ravioli met venkel en rozemarijn



Tomaat



Slamix met veldsla en babypinazie



Parmigiano reggiano

### Voorraadkast items

Zwarte balsamicoazijn, roomboter, runderbouillon, extra vierge olijfolie, mosterd, peper en zout

## Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

## Benodigheden

Saladekom, rasp, hapjespan met deksel, pan met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Wortel* (g)	50	100	150	200	250	300
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	60	125	185	250	310	375
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Hertenpeper* (g) 1) 6) 7) 10)	150	300	450	600	750	900
Verse tijm* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Verse rozemarijn* (takje)	½	1	1½	2	2½	3
Ravioli met venkel, geitenkaas en rozemarijn* (g) 1) 3) 7)	140	280	420	560	700	840
Tomaat (st)	1	2	3	4	5	6
Slamix veldsla, rucola en babyspinazie* (g)	30	60	90	120	150	180
Parmigiano reggiano* (g) 7)	15	25	40	50	65	75
<b>Zelf toevoegen</b>						
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Runderbouillon (ml)	100	200	300	400	500	600
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3004 / 718	416 / 99
Vetten (g)	30	4
Waarvan verzadigd (g)	13,3	1,8
Koolhydraten (g)	57	8
Waarvan suikers (g)	8,9	1,2
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	51	7
Zout (g)	2,8	0,4

## Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 6) Soja 7) Melk/Lactose 10) Mosterd



## 1. Voorbereiden

Bereid de bouillon. Snijd de **wortel** in kleine blokjes. Snijd de **ui** in halve ringen. Snijd de **champignons** in kwarten. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 4. Ravioli koken

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de ravioli. Kook de **ravioli** in 5–6 minuten gaar. Giet daarna af.



## 2. Groenten bakken

Verhit ½ el roomboter per persoon in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** en **ui** 1–2 minuten. Voeg de **wortel** en **champignons** toe en bak nog 8–10 minuten.



## 5. Salade maken

Snijd de **tomaat** in partjes. Maak in een saladekom een dressing van per persoon ½ el extra vierge olijfolie, 1 tl **citroensap** (deze heb je over van het voorgerecht), ½ tl mosterd, peper en zout. Meng de **salademix** en **tomatenpartjes** met de dressing.



## 3. Hertenpeper toevoegen

Voeg daarna de **hertenpeper**, het vruchtvlees van de tomaten van het voorgerecht, 100 ml runderbouillon per persoon, de verse takjes **tijm** en **rozemarijn** en 1 tl zwarte balsamicoazijn per persoon toe. Laat de **hertenpeper** op laag vuur zachtjes stoven.



## 6. Serveren

Verdeel de **ravioli** over diepe borden en schep de gestoofde **hertenpeper** erover (let op: haal wel eerst de takjes tijm en rozemarijn eruit!). Rasp de **parmigiano reggiano** erover en serveer de salade ernaast.

## Eet smakelijk!