



# VERSE RAVIOLI MET GEROOKTE KIPFILET MET FRISSE VENKELSALADE EN ZELFGEMAAKTE HAZELNOOTPESTO



30 min

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

In dit frisse gerecht combineer je verse ravioli van het Italiaanse familiebedrijf De Pastafabriek met een verse pesto. De pesto maak je zelf van verse munt, basilicum, hazelnoten, citroen en parmigiano reggiano. Een pesto is zo gemaakt en zorgt voor heel veel smaak. Het leuke is dat je er eindeloos mee kunt variëren, niet alleen met de kruiden, maar ook met de noten – hazelnoten in dit geval!

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, saladekom, staafmixer, hoge kom, dunschiller of kaasschaaf.

Laten we beginnen met het koken van de **verse ravioli met gerookte kipfilet**.



### 1 SNIJDEN

Schaaf de **komkommer** in linten met een kaasschaaf of dunschiller. Halveer de **venkel**, verwijder de harde kern en snijd of schaaf ook de **venkel** in flinterdunne plakken. Snijd het eventuele **venkeloof** fijn en bewaar voor garnering.



### 2 SALADE MAKEN

Maak in een saladekom een dressing van de witte balsamicoazijn, extra vierge olijfolie en honing. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **venkel** en **komkommer** erdoor en zet apart. Schep af en toe om, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Breng in een pan met deksel ruim water aan de kook.



### 3 HAZELNOOTPESTO MAKEN

Snijd ondertussen de **citroen** in parten. Haal de blaadjes **ment** van de takjes. Meng voor de **pesto** in een hoge kom de **verse muntblaadjes**, de **basilicumtakjes** en **-blaadjes**, **hazelnoten**, **knoflookteen**, de olijfolie en **parmigiano reggiano** met 1 el water per persoon. Knijp 1 **citroenpartje** per persoon uit boven de kom en mix het geheel met een staafmixer. Proef en breng op smaak met peper en zout.



### 4 RAVIOLI EN DOPERWTEN KOKEN

Kook de **ravioli** en de **doperwtjes**, afgedekt, in 4 – 6 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen zonder deksel.



### 5 GEROOKTE KIPFILET SNIJDEN

Snijd ondertussen de **gerookte kipfilet** in dunne plakken.



### 6 SERVEREN

Meng de **hazelnootpesto** door de **ravioli** en **doperwtjes** en verdeel over de borden. Leg de **kipfiletplakken** erbovenop ★ en serveer met de **salade**. Garneer met het eventuele **venkeloof** en de overige **citroenparten**.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Komkommer (st) *	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Venkel (g) *	100	200	300	400	500	600
Citroen (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse basilicum en munt (g) *	10	20	30	40	50	60
Geroosterde hazelnoten (g) 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Parmigiano reggiano-vlokken (g) 7) *	12	25	37	50	62	75
Ravioli aardappel, doperwtjes & peterselie (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Doperwtjes (g) 23) *	25	50	75	100	125	150
Gerookte kipfilet (g) *	80	160	240	320	400	480

Zelf toevoegen

	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	3366/805	605/145
Vetten (g)	45	8
Waarvan verzadigd (g)	8,4	1,5
Koolhydraten (g)	59	11
Waarvan suikers (g)	13,0	2,3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	36	7
Zout (g)	7,8	1,4

### ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten  
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

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



★TIP: Je kunt de kipfilet ook met de ravioli mengen voor een rijkgepulde pasta.