



VERSE RAVIOLI MET NOORDZEEGARNALEN EN GROENE ASPERGES MET BEURRE BLANC EN SPINAZIEPUREE



Sjalot



Knoflookteen



Groene asperges *



Citroen *



Ravioli met aardappel,
doperwt en
peterselie*



Spinazie *



Verse bladpeterselie * Noordzeegarnalen *



40 min



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Voor dit romige gerecht boordevol lentesmaken trek je alles uit de kast. Je gaat zelf een beurre blanc maken, een Frans botersausje dat de maaltijd extra smaak geeft. Ook de spinaziepuree maak je zelf. Perfect voor een avondje uitgebreid koken voor familie of vrienden.

BENODIGDHEDEN

Grote pan, hoge kom, pan met deksel, kom, steelpan, zeef, staafmixer, rasp en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **verse ravioli met noordzeegarnalen en groene asperges**.



1 VOORBEREIDEN ★

Snipper de **sjalot**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de 1 – 2 cm van de onderkant van de **groene asperges** en snijd de **asperges** in de lengte doormidden.

★ **TIP:** In dit recept is het belangrijk dat het benodigde aantal gram roomboter niet uit losse stukjes boter bestaat, maar één geheel is. Zorg er voordat je gaat koken voor dat het stuk roomboter ijskoud is.



4 BEURRE BLANC MAKEN

Schenk het ingekookte mengsel door een zeef en vang op in een kom. Schenk het gefilterde mengsel terug in de steelpan (de **sjalot** blijft achter in de zeef). Prik de ijskoude roomboter op een vork en beweeg aan de vork door het ingekookte mengsel in de steelpan op middellaag vuur, tot alle roomboter gesmolten is. Haal de pan van het vuur en breng op smaak met peper en zout. Warm eventueel op laag vuur op voor serveren.



2 ASPERGES BAKKEN

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook**, **groene asperges** en 1 el water per persoon toe. Roerbak 8 – 10 minuten, of totdat de **asperges** beetgaar zijn. Haal uit de pan en bewaar apart.



5 SPINAZIEPUREE MAKEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **ravioli**, 4 – 6 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen. Breng ondertussen ruim water aan de kook in een grote pan, voeg de **spinazie** en de **verse bladpeterselie** toe en kook 5 seconden. Giet onmiddellijk af en doe in een hoge kom. Voeg de extra vierge olijfolie, peper en zout toe en meng met een staafmixer tot een gladde puree.



3 INKOKEN

Rasp ondertussen de schil van de **citroen** en pers hem uit. Meng 1½ el van het **citroensap** per persoon, de witte balsamicoazijn en de **sjalot** in een steelpan op middelhoog vuur en breng aan de kook. Laat koken en verdampen totdat er nog ongeveer 1 el van het mengsel per persoon in de pan zit. Heb je het mengsel te ver laten inkoken? Vul het dan weer aan met wat water.



6 SERVEREN

Schenk de beurre blanc in de diepe borden en lepel er de spinaziepuree op. Verdeel de **ravioli** erover. Leg de **groene asperges** op de **ravioli** en bestrooi met de citroenrasp. Garneer met de **noordzeegarnalen**.

1-6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Groene asperges (g) *	125	250	375	500	625	750
Citroen (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Ravioli met aardappel, doperwten en peterselie (g 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Spinazie (g) *	75	150	225	300	375	450
Verse bladpeterselie (g) *	10	20	30	40	50	60
Noordzeegarnalen (g) 2) *	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Roomboter (g)	60	120	180	240	300	360
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (el)	2	4	6	8	10	12
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4096 / 979	726 / 173
Vetten (g)	70	12
Waarvan verzadigd (g)	35,0	6,2
Koolhydraten (g)	57	10
Waarvan suikers (g)	8,3	1,5
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,8	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 2) Schaaldieren 3) Eieren

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

