



WIJNBOX

Ramón Roqueta tinto

Dit herfstige gerecht kan wel een houtgerijpte tempranillo gebruiken. Daarom schenk je deze Catalaanse wijn van Ramón Roqueta.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 47
2016



Een culinaire vraag tijdens het koken?

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



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

Verse ravioli met truffel en ricotta geserveerd met oude kaas

Met gebakken kastanjechampignons en courgette

Dit gemakkelijk te bereiden gerecht zit vol verschillende smaken. Het aardse van de truffel combineert heerlijk met de romige smaak van kaas en ricotta. De salie in de boter maakt het gerecht af door het een kruidige twist te geven.



20-25 min



gemakkelijk



eet binnen
5 dagen



vegetarisch

bewaar in de koelkast



Kastanjechampignons



Verse salie



Oude kaas



Verse ravioli met truffel en ricotta



Ui



Knoflookteen



Courgette

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	2	2	3	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Kastanjechampignons (g)	125	250	375	500	625	750
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Verse salie (blaadjes) 23)	3	6	9	12	15	18
Verse ravioli met truffel en ricotta (g) 1) 3) 7)	150	300	450	600	750	900
Oude kaas (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*			Naar smaak			

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 3) Eieren
7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van
23) selderij.

Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan, wok of hapjespan met deksel

Voedingswaarden 679 kcal | 32 g eiwit | 63 g koolhydraten | 32 g vet, waarvan 20 g verzadigd | 6 g vezels



1 Kook 750 ml water per persoon in een pan met deksel voor de ravioli. Snipper de ui en snijd of per de knoflook. Snijd de kastanjechampignons in plakken en de courgette in blokjes. Snijd of hak de salie fijn.



2 Kook de ravioli (zie tip!), afgedekt, 2 - 3 minuten. Giet daarna af en bewaar apart.

3 Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan en bak de courgette en kastanjechampignons 5 minuten op middelmatig vuur. Breng op smaak met peper en zout.



4 Verhit de overige helft van de roomboter in een wok of hapjespan met deksel en fruit de ui en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de ravioli en salie toe en bak 1 minuut op middelmatig vuur. Voeg de courgette, champignons en ½ van de oude kaas toe, schep voorzichtig om en verwarm 1 minuut op middelmatig vuur.

5 Verdeel de ravioli over de borden en garneer met de overige oude kaas.



Tip! Verse pasta hoeft maar kort te koken. Zorg dat je de pasta zachtjes kookt, zodat deze niet beschadigt en schep voorzichtig uit de pan. Haal ze niet van te voren los, dit gaat vanzelf tijdens het koken.