



Verse truffel ravioli met salieboter

spruitjes en hazelnoten

Vandaag op het menu verse truffel ravioli met salieboter. Een Italiaanse klassieker en erg lekker door haar eenvoud. Salie heeft een heerlijke, kruidige smaak die doet denken aan de Mediterraanse keuken.

20 min | 746 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Spruitjes	g	200	400	600	800
Prei	st	0.5	1	1	2
Verse ravioli	g	125	250	375	500
Verse salie	st	0.5	0.5	1	1
Hazelnoten	g	15	25	25	50

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1	2	3	4
Boter	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de spruitjes schoon door de onderkant en lelijke blaadjes te verwijderen en snijd in plakjes. Was de prei, halveer in de lengte en snijd klein. Verhit olie in een bakpan en roerbak de spruitjes en prei 8-10 minuten op een middelhoog vuur. Schud de pan regelmatig om en breng op smaak met zout en peper.
2. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de ravioli in 3 minuten beetgaar. Giet het water af. Voeg de ravioli toe aan de groenten (als ze beetgaar zijn) en schep om.
3. Hak de salie fijn en meng de helft door de boter. Meng de andere helft door de groente. Laat de salieboter smelten over de ravioli en groenten.
4. Hak de hazelnoten grof. Schep de ravioli op de borden en strooi de hazelnoten erover.

Tip: Heb je toevallig wat pittige kaas in huis? Dan kun je een beetje over het gerecht raspen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

