



Snelle verse ravioli

met romige, pittige paprikasaus

Een verse ravioli is perfect voor een drukke dag. Snel klaar en overheerlijk. Vandaag met een grove en pittige paprikasaus en verse oregano.

20 min | 614 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

Knoflookteen	st	1	2	2	3
Bleekselderij	st	0.25	0.5	0.5	1
Puntpaprika	g	150	300	450	600
Verse oregano	st	0.25	0.5	0.75	1
Chilivlokken	tl	0.5	1	1.5	2
Verse ravioli	g	125	250	375	500
Zure room	ml	50	100	125	200

zelf toevoegen:

Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4
Gerookt paprikapoeder	tl	1	2	3	4
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. Pel de knoflook en snijd klein. Snijd de bleekselderij in halve maantjes. Was de paprika en snijd in stukjes. Pluk de oregano van haar steeltjes.
2. Verwarm de olijfolie in een bakpan en bak eerst de knoflook en chilivlokken 1 minuut. Voeg de bleekselderij en de paprika toe en bak nog 3-4 minuten mee. Voeg de helft van de oregano toe, zet het vuur zacht en laat pruttelen.
3. Breng een ruime pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de ravioli in 3-4 minuten beetgaar. Schep een beetje kookvocht bij de paprika en bleekselderij. Giet de rest van het water van de ravioli af. Besprenkel met een beetje olijfolie.
4. Voeg de zure room toe aan de paprikasaus en roer goed. Maak op smaak met zout, peper en gerookt paprikapoeder. Schep de ravioli op de borden en schep daar de paprikasaus overheen. Maak af met de overgebleven oregano.

Tip: Je kunt de bleekselderij ook los bakken en de paprikasaus pureren voor een meer gladde variant.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

