



270 gram
groenten per
portie *

Fluweelzachte roze ravioli

met aubergine en pijnboompitjes

Deze ravioli heeft een leuke twist; hij is roze! Wist je dat ravioli één van de oudste pasta's is die we kennen? Het zou al terug te traceren zijn naar de middeleeuwen in Italië. Dit maakt ravioli tot een echt klassiek gerecht met een rijke traditie!

20 min | 736 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

Rode ui	st	0.5	1	2	2
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Rode bieten, gekookt	g	125	250	450	500
Crème fraîche	ml	35	65	100	125
Aubergine	st	0.5	1	1	2
Pijnboompitten	g	10	15	25	25
Verse ravioli met ricotta en rucola	g	125	250	375	500
Verse dille	st	0.25	0.5	1	1

zelf toevoegen:

Olijfolie	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. Pel en snipper de ui en knoflook. Verhit olie in een bakpan en fruit de ui en knoflook 3 minuten. Verwarm vervolgens de rode bieten een paar minuten mee. Mix de ui, knoflook, gekookte bieten (bewaar wat bietenblokjes om er het gerecht mee te garneren) en crème fraîche tot een gladde saus. Gebruik hiervoor een staafmixer of een blender. Proef en breng op smaak met zout en peper.
2. Was de aubergine en snijd in kleine stukjes. Verhit olie in een ruime bakpan en bak de aubergine 5-7 minuten. Breng op smaak met zout en peper.
3. Rooster de pijnboompitjes in een droge bakpan.
4. Breng ondertussen een ruime pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de ravioli in 4 minuten beetgaar. Giet het water af.
5. Doe de ravioli, aubergine en bietensaus bij elkaar en verwarm nog enkele minuten op een laag vuur. Strooi de pijnboompitten erover en werk af met wat overgebleven bietenblokjes en kleingesneden dille.

Tip: Je hoeft niet perse de saus de pureren, bak de bietjes mee met de aubergine voor meer bite.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

