



Pan-lasagne met ravioli

verse basilicum en extra kaas

Zin in lasagne maar geen tijd of zin om lang op de oven te wachten? Deze pan-lasagne (waarbij we een beetje valsspelen) is het dan voor jou! Niet helemaal traditioneel, maar wel heerlijk sappig en boordevol groenten.

15 min | 656 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

Ui	st	0.5	1	2	2
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Bleekselderij	st	0.25	0.5	0.75	1
Wortel	g	100	200	300	400
Passata	g	150	300	450	600
Verse ravioli 4 kazen	g	125	250	375	500
Verse basilicum	st	0.25	0.5	1	1
Geraspte kaas	g	50	75	100	150

zelf toevoegen:

Water	ml	40	80	120	160
Olijfolie	el	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 en snipper de ui en knoflook. Was de bleekselderij en was of schil de wortel. Snijd alles klein.
2. Verhit olie in een ruime bakpan en fruit de ui en knoflook 2 minuten. Voeg de bleekselderij en wortel toe en bak 4 minuten op hoog vuur.
3. Schenk de passata en water in de pan en verwarm kort. Vlak voordat de saus begint te pruttelen voeg je de ravioli toe. Laat 4-5 minuten zachtjes koken, totdat de ravioli beetgaar is. Maak op smaak met de helft van de basilicum, peper en zout. Verdeel de kaas over de lasagne en dek af met een deksel, zodat deze even kan smelten.
4. Serveer de overgebleven basilicum over de pan-lasagne.

Tip: Je kunt de saus ook eerst pureren voordat je de ravioli toevoegt als je meer kritische eters aan tafel hebt.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

