



## Verse ravioli met burrata

knoflook-tomaatjes en venkel

De wilde tomaatjes, ook wel "cherrymix" genoemd, zijn heerlijke groene, gele, rode en paarse tomaatjes. Zij symboliseren de oorspronkelijke genetische rijkdom van ons voedsel. Er zijn tien tomatenrassen die er totaal verschillend uitzien en smaken. Van een Russisch ras uit de 18e eeuw tot de Roze Pruim die populair is in Azië.

---

20 min | 783 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           | <b>st</b> | 1    | 2   | 2   | 3   |
| Rode ui                | <b>st</b> | 0.5  | 1   | 1   | 2   |
| Venkel                 | <b>st</b> | 0.5  | 1   | 2   | 2   |
| Wild wonder tomaatjes  | <b>g</b>  | 100  | 200 | 300 | 400 |
| Verse ravioli 4 kazen  | <b>g</b>  | 125  | 250 | 350 | 500 |
| Burrata                | <b>g</b>  | 50   | 100 | 150 | 200 |
| Verse basilicum        | <b>st</b> | 0.25 | 0.5 | 1   | 1   |
| <i>zelf toevoegen:</i> |           |      |     |     |     |
| Olijfolie extra vierge | <b>el</b> | 1    | 2   | 3   | 4   |
| Boter                  | <b>g</b>  | 10   | 20  | 30  | 40  |
| 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 ui en snijd in halve ringen. Pel de knoflook en snijd fijn. Was de tomaatjes en halveer ze. Snijd de stelen en onderkant van de venkel, halveer in de lengte en snijd in dunne plakjes.
2. Verwarm olie in de ruime bakpan en bak de ui, knoflook en venkel 8 minuten op een middelhoog vuur. Doe de tomaatjes erbij en bak mee totdat ze zacht worden. Voeg hierna een klontje boter toe en breng op smaak met zout en peper.
3. Breng een ruime pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de ravioli in 4 minuten beetgaar. Giet het water af.
4. Schep de groenten en ravioli door elkaar. Scheur stukjes van de burrata. Serveer de ravioli met de burrata en de verse basilicum.

*Tip: Wil je geen oven gebruiken? Dan kan je de tomaatjes ook even bakken. Je kunt ook een snelle pesto maken van de basilicum er over het gerecht druppelen.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

