



Verse truffelravioli

met champignon roomsaus

Sommige gerechten zijn zo snel en makkelijk, dat je bijna niet kunt geloven dat ze zo ongeloofelijk lekker zijn. Dit is precies het geval met deze ravioli met champignon roomsaus. Een pareltje!

15 min | 696 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Rode ui	st	1	1	2	2
Knoflookteen	st	1	2	2	3
Prei	st	0.5	1	1	2
Kastanjechampignons	g	150	300	500	600
Boeren crème fraîche	ml	50	100	125	200
Verse ravioli met truffels	g	125	250	375	500

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1	2	3	4
Tijm	tl	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. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd in ringetjes. Veeg de champignons schoon en snijd in plakjes.
2. Verhit olie in een bakpan en fruit de ui en knoflook 2 minuten. Voeg de prei en champignons toe en bak 5 minuten. Voeg de crème fraîche toe, een scheutje water en breng op smaak met tijm, zout en peper. Laat afgedekt 2 minuten pruttelen op een laag vuur.
3. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook voor de ravioli. Kook in 3 minuten gaar en giet het water af.
4. Serveer de ravioli met een flinke schep champignon roomsaus.

Tip: Je kunt de champignons ook met een klontje boter in een aparte pan bakken.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

