



Verse ravioli met gebakken prei en chili-boter

met paprika, tomaat en basilicum

Vandaag verse ravioli op het menu. Lekker in combinatie met gestoofde prei en tomaatjes. Prei behoort tot de lookfamilie waartoe ook ui, bieslook en knoflook behoren. En dat ruik je! Prei is het hele jaar door verkrijgbaar van eigen bodem. In het voorjaar en de zomer zijn de stengels dunner en lichter van kleur. In de herfst of winter zijn de prei stengels juist wat dikker en donkerder.

20 min | 630 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
Prei	st	1	2	2	3
Ui	st	0.5	1	1	2
Tomaat	g	100	200	300	400
Puntpaprika	g	100	200	300	400
Verse basilicum	st	0.25	0.5	1	1
Verse ravioli	g	125	250	375	500

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1	2	3	4
Boter	el	0.5	1	1.5	2
Chilivlokken	tl	0.5	1	1.5	2
Zout					

**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. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd klein. Verhit olie in een bakpan en bak de prei kort aan. Voeg een klein scheutje water toe en laat afgedekt zachtjes stoven (circa 10 minuten). Voeg de boter toe samen met de chilivlokken (of chilipoeder) en maak op smaak met zout.
2. Pel de ui en snijd in halve ringen. Was de tomaat en paprika en snijd in blokjes. Verhit olie in een andere bakpan en bak de ui samen met de tomaat en paprika enkele minuten op een middelhoog vuur. Schud de pan regelmatig. Snijd de verse basilicum klein en schep erdoor.
3. Breng intussen een ruime pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de verse ravioli in 3 minuten gaar. Giet daarna het water af.
4. Schep de ravioli op borden en verdeel de groente erdoor. Garneer met een beetje basilicum.

Tip: Heb je nog wat (pittige) kaas in huis? Dan is het lekker om wat over het gerecht te raspen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

