



Verse ravioli met paprika en amandelen

Italiaans genieten in een handomdraai



Sjalot



Rode puntpaprika *



Rode paprika *



Amandelschaafsel



Ravioli met aardappel,
rucola & mascarpone
*



Vers basilicum *



Basilicumcrème *



Rucola & veldsla *

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Caloriefocus

Wist je dat deze verse ravioli rechtstreeks uit De Pastafabriek komt? In dit Italiaanse familiebedrijf helpt de hele familie mee om de lekkerste pasta te maken – en dat is ze wat ons betreft goed gelukt! Deze ravioli heeft een romige vulling van aardappel, mascarpone en rucola. De verrassende combinatie van pasta en aardappel zie je in de Italiaanse keuken vaker terug. Laat je ons weten wat je ervan vindt?

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: pan, hapjespan, koekenpan en kom.
Laten we beginnen met het koken van de **verse ravioli met paprika en amandelen**.



1 VOORBEREIDEN

- Breng een pan met ruim water aan de kook voor de ravioli. Snijd de **sjalot** in halve ringen.
- Snijd de **rode puntpaprika** en **rode paprika** in kleine blokjes.



3 MENGEN

- Kook de **ravioli** 4 – 6 minuten. Giet af en voeg toe aan de pan met **paprika**.
- Pluk de blaadjes van de takjes **basilicum** en snijd deze fijn.
- Voeg de **basilicumcrème** en de helft van het gesneden **basilicum** toe aan de pan, meng voorzichtig en breng op smaak met peper en zout.



2 PAPRIKA BAKKEN

- Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur en voeg de **sjalot**, **paprika** en **puntpaprika** toe. Bak 8 minuten. Roer regelmatig door.
- Verhit een koekenpan op hoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** tot het begint te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.



4 SERVEREN

- Meng de **rucola** en **veldsla** in een kom met de zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de sla over de borden en schep de ravioli erop of ernaast. Garneer met het **amandelschaafsel** en met de rest van het **basilicum**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	1	2	3	4	5	6
Rode puntpaprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Amandelschaafsel 8) 19) 25) (g)	5	10	15	20	25	30
Ravioli met aardappel, rucola & mascarpone (g) 1) 3) 7) *	125	250	375	500	625	750
Vers basilicum (g) *	5	10	15	20	25	30
Basilicumcrème (kuipje) *	½	1	1½	2	2½	3
Rucola & veldsla (g) 23) *	30	60	90	120	150	180
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2435 / 582	636 / 152
Vetten (g)	33	9
Waarvan verzadigd (g)	7,8	2,0
Koolhydraten (g)	55	14
Waarvan suikers (g)	10,8	2,8
Vezels (g)	7	2
Eiwit (g)	13	3
Zout (g)	1,0	0,3

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk 8) Noten
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

