

Ravioli met spinazie en tomaat

Gorgo Custozza



INGREDIËNTEN (2 PERS)

- 250 gr (verse) ravioli
- 150 gr spinazie
- 400 gr tomatenblokjes
- 1 ui
- 1 bol mozzarella
- 2 tenen knoflook
- 2 tl basilicum
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 50 gr Parmezaanse kaas
- zout en peper

BEREIDING

Kook de ravioli volgens de instructies op de verpakking.

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.

Snijd de mozzarella in plakjes.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui en knoflook.

Voeg daarna handje voor handje de spinazie toe. Voeg pas weer een handje spinazie toe, als de andere spinazie is geslonken.

Als alle spinazie is geslonken, kunnen de tomatenblokjes en de kruiden erbij. Laat dit een minuut of 10 zachtjes pruttelen.

Meng de gekookte ravioli door de saus.

Je kunt er voor kiezen om de ravioli over twee borden te verdelen en wat mozzarella en Parmezaanse kaas erop te leggen. Of je kunt de ravioli met saus in een ovenschaal scheppen en de mozzarella en Parmezaanse kaas er overheen verdelen. Bak de ovenschotel dan 10-15 minuten op 200 graden.

Maak de haricots verts indien nodig schoon en kook deze 8 minuutjes en spoel daarna af met koud water.