

MARLEY SPOON



Rappe erwtjes-munt ravioli

met sperziebonen en pistachesaus



ca. 20min



2 personen

Goede ravioli maken is een kunst die wij graag overlaten aan de Amsterdamse Pastafabriek Al Dente. Elke dag worden hier verse, authentieke pasta's gemaakt. Vandaag staan ravioli met een frisse vulling van erwtjes en munt op het menu. Deze gevulde pasta-kussentjes gaan perfect samen met de romige pistachesaus, geserveerd met gekookte sperzieboontjes, babyspinazie en kaas. Meer kan een pasta-fan zich niet wensen!

Wat je van ons krijgt

- 15
- 1,3,7
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 640kcal, vet 39.7g, koolhydraten 47.6g, eiwit 21.2g



1. Pistachenoten roosteren

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **ravioli**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** in 2-3 goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij.



2. Sperziebonen bakken

Dop ondertussen de **sperziebonen** en halveer ze. Verhit 1 el olijfolie in de gebruikte koekenpan op hoog vuur. Bak de **sperziebonen** 3-4min tot ze geroosterde, goudbruine plekken krijgen. Blus af met 100ml water en voeg 1/4tl zout toe. Draai het vuur laag en kook de **sperziebonen** met een deksel afgedekt in 5-10min beetgaar.



3. Ravioli koken

Voeg de **ravioli** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de **ravioli** in 3-4min beetgaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op.



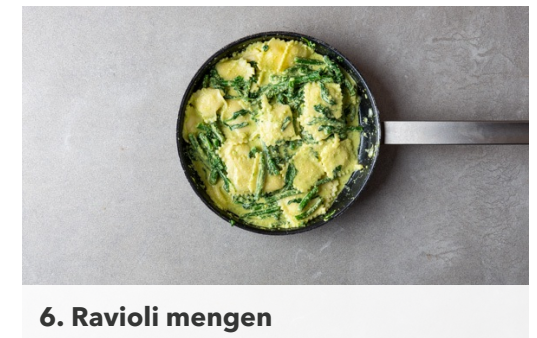
4. Saus maken

Doe intussen de **pistachenoten** met 4el water, 3el olijfolie, 1/4tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **saus**. Rasp de **kaas** fijn en houd apart.



5. Spinazie toevoegen

Haal na 5-10min de deksel van de sperziebonenpan. Voeg hand voor hand de **babyspinazie** toe en roerbak 1-2min tot deze is geslonken.



6. Ravioli mengen

Voeg de **ravioli** en **pistachesaus** (schraap de maatbeker goed uit!) aan de groentepan toe. Roer goed om de **ravioli** te bedekken en voeg evt. een scheutje **pastawater** toe, net zo veel totdat de **saus** de **pasta** mooi omhult. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **ravioli** en **groenten** over de borden en bestrooi met de **gerasppte kaas**.