



Truffel-champignon ravioli

met prei in miso-botersaus



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Voor dit zondig lekkere recept hebben we dagverse truffel-ravioli van de Pastafabriek met gesauteerde prei en kastanjechampignons gecombineerd. Je maakt dit gerecht restaurantwaardig dankzij een bijzonder rijke saus op basis van misopasta, Italiaanse kaas en boter. Het vetgehalte van de boter versterkt de hartige smaak van de miso. Zó lekker, daar lik je bijna je bordje van af!

Wat je van ons krijgt

- prei
- truffel-ravioli van de Pastafabriek 1,3,7
- Italiaanse harde kaas 3,7
- roomboter 3
- misopasta 1,6
- kastanjechampignons

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

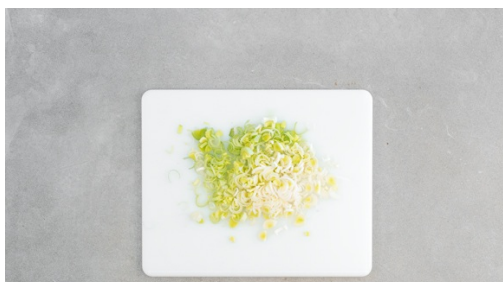
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

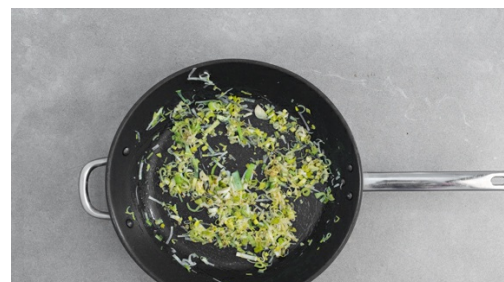
Voedingswaarde per portie

calorieën 535kcal, vet 32.3g, koolhydraten 41.5g, eiwit 17.7g



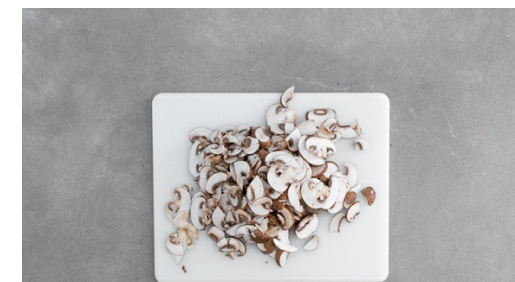
1. Prei snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **ravioli**. Snijd de **preien** in de lengte doormidden en dan in dunne halve ringen. Was de **prei** in een vergiet en laat uitlekken.



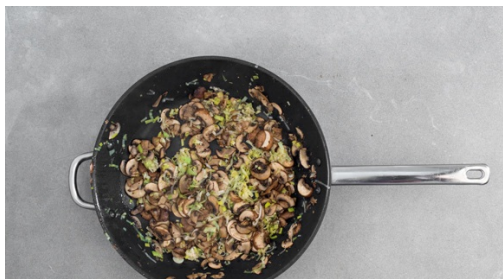
2. Prei bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en voeg de **prei** toe. Bak ca. 5min totdat de **prei** zacht is, roer daarbij af en toe door.



3. Champignons snijden

Boen intussen de **kastanjechampignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes.



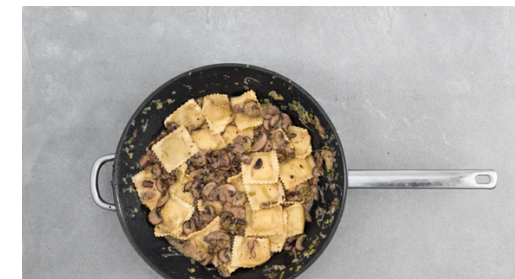
4. Champignons bakken

Voeg de **champignonplakjes** aan de pan met **prei** toe en bak 4-5min mee totdat de **champignons** bruin en zacht zijn. Roer daarbij af en toe door.



5. Ravioli koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Voeg de **ravioli** toe en kook de **ravioli** in 2-3min beetgaar, kook evt. 1min langer voor een iets zachtere **ravioli**. Vang bij het afgieten **150ml pastawater** op.



6. Saus maken

Voeg de **boter** aan pan met **groenten** toe en laat smelten. Voeg dan de **misopasta** en de **helft van het pastawater** toe. Roer totdat een romige **sous** ontstaat. Voeg de **ravioli** aan de **groentesaus** toe en schep om. Voeg indien nodig een scheutje extra **pastawater** toe. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **ravioli** op en rasp de **kaas** erboven fijn.