

MARLEY SPOON



Balsamico-bietjesravioli

met snijbonen en pistachecrunch



20-30min



2 personen

Tijd voor een klassieke combinatie in een nieuw jasje! Deze ravioli van biet showt de bekende roze rakker op een geheel nieuwe wijze! Erbij stook je zoete snijbonen en gebruik je zoute kaas om de saus die de ravioli omhult op smaak te brengen. De crunch van pistache en venkelzaadjes brengt het geheel samen tot een snelklaargerechtje van sterrenniveau.

Wat je van ons krijgt

- balsamico-bietenravioli van de Pastafabriek 1,3,7,12
- veldsla
- pistachenoten 15
- snijbonen
- venkelzaad
- Italiaanse harde kaas 3,7
- wortel

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- 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), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 635.0kcal, vet 37.0g, eiwit 20.0g, koolhydraten 51.0g



1. Pistachecrunch maken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** en **venkelzaadjes** 2-3min. Roer voortdurend om aanbranden te voorkomen. Schep uit de pan, besprenkel met 1tl olijfolie en hak grof. Doe de **pistachenoten** en **venkelzaadjes** dan met een snuf zout in een kommetje.



4. Ravioli koken

Doe het gekookte water en 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **ravioli** toe en kook ze in 4-6min beetgaar. Roer zo nu en dan eens door om te voorkomen dat de **ravioli** aan elkaar plakt. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



2. Snijbonen stoven

Snij de puntjes van de **snijbonen** en snijd de **bonen** in stukjes. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1el boter of olijfolie toe. Bak de **snijbonen** met een snuf zout 3-4min. Voeg een scheutje gekookt water toe en stoof de **groenten** 2-3min totdat het water is verdampt en de **bonen** beetgaar zijn.



5. Kaas raspen

Rasp intussen de **kaas** fijn.



3. Salade maken

Schil evt. de **wortel** en schaf er met een dunschiller of kaasschaaf dunne, lange linten van. Was de **veldsla** grondig en laat in een vergiet uitlekken. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1tl azijn (bij voorkeur balsamico of rode wijnazijn) een snuf zout en peper. Doe de **wortellinten** en **veldsla** met de **dressing** in een kom en roer door.



6. Ravioli afmaken

Voeg de **ravioli** aan de pan met **snijbonen** toe en schenk er al roerend een beetje **kookwater** bij, net zo veel tot een **sous** ontstaat. Roer dan de geraspte **kaas** door de **pasta** en voeg evt. een klontje boter toe. Breng de **ravioli** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **ravioli** bestrooid met de **pistachetopping** en geef de **salade** erbij.