



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 40  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel het op Facebook, Twitter of Instagram. De mooiste foto krijgt een verrassing!



## Verse ravioli gevuld met spinazie en ricotta

Met tomatensaus en gehakt van het Hollands Weiderund

De biologische tarwe die voor de verse pasta is gebruikt komt uit de streek Apulië in Italië. Het voordeel van verse pasta is dat je het maar heel kort hoeft te koken. Lekker gemakkelijk! De toevoeging van basilicum zorgt ervoor dat jij je even in Italië waant!



20-25 min



gemakkelijk



kind-  
vriendelijk



Ui



Knoflookteen



Verse basilicum



Pruim tomaat



Rundergehakt



Verse ravioli



Tomatensaus



Paprikapoeder

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Pruimtomaat	1½	3	4½	6	7½	9
Verse basilicum (blaadjes)	2	4	6	8	10	12
Rundergehakt (g)	100	200	300	400	500	600
Tomatenpuree (blikje)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Verse ravioli (g) <b>1) 3) 7)</b>	125	250	375	500	625	750
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Zwarte balsamicoazijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)*				Naar smaak		
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

### Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren

**7)** Melk/lactose

### Benodigheden

Wok of hapjespan,  
pan met deksel

**Voedingswaarden** 659 kcal | 43 g eiwit | 39 g koolhydraten | 35 g vet, waarvan 9 g verzadigd | 6 g vezels



**1** Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de pruim-tomaten klein. Hak of snijd de basilicum fijn.



**2** Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg het gehakt toe en rul 4 - 5 minuten op middelmatig vuur.

**3** Kook ondertussen 750 ml water per persoon in een pan met deksel voor de ravioli.



**4** Voeg de tomaat, tomatenpuree en paprikapoeder toe aan de wok of hapjespan en roerbak 5 minuten. Voeg na 4 minuten de zwarte balsamicoazijn toe. Breng op smaak met peper en zout.

**5** Kook ondertussen de ravioli, afgedekt, 2 - 3 minuten (zie tip).

**6** Verdeel de ravioli en de saus over de borden. Garneer met de basilicum en voeg naar smaak extra vierge olijfolie toe.



**Tip!** De verse pasta hoeft maar kort te koken. Zorg dat je de pasta zachtjes kookt, zodat de pasta niet beschadigt en schep de pasta voorzichtig uit de pan.