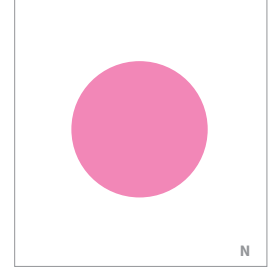




Japansk inspireret ravioli med asiatisk dressing & pak choi

25-35 minutter



Skalotteløg



Gulerod



Ingefær



Hvidløgsfed



Pak Choi



Asiatisk Dressing



Sojasauce



Honning



Sesamfrø



Chili



Spinat



Slikærter



Ravioli

Lad os komme i gang

Husk at vaske hænder i 20 sekunder, før du starter. Skyl derefter grøntsager, frugter og urter.

Køkkenredskaber

Stegepande, gryde

Kolonialvarer

Salt, peber, olivenolie, vand

Ingredienser

	2P	4P
Gulerod	2 stk	3 stk
Skalotteløg	1 stk	1 stk
Ingefær	1 stk	1 stk
Hvidløgsfed	2 stk	3 stk
Pak choi	200 g	400 g
Asiatisk dressing 3) 11) 13)	40 g	80 g
Sojasauce 11) 13)	25 ml	50 ml
Vand* (trin 3)	½ dl	1 dl
Olivenolie* (trin 3)	1 spsk	2 spsk
Honning	½ pakke	1 pakke
Sesamfrø 3)	10 g	20 g
Spinat	60 g	100 g
Ravioli med ricotta & spinat 7) 8) 13)	250 g	500 g
Chili 🌶️	½ stk	1 stk
Slikærter	½ pose	1 pose

*Kolonialvarer

Næringsindhold

(Baseret på utilberedte ingredienser)

	Pr. 100 g	Pr. portion 479 g
Energi	457 kJ/109 kcal	2191 kJ/524 kcal
Fedt	5 g	22 g
Heraf mættet fedt	1 g	6 g
Kulhydrat	13 g	61 g
Heraf sukkerarter	4 g	21 g
Protein	4 g	21 g
Fiber	2 g	9 g
Salt	0,9 g	4,5 g

Allergener

3) sesam 7) mælk 8) æg 11) soja 13) gluten

Læs altid etiketten for seneste oplysninger om allergener. Bemærk, at næringsindholdet på opskriftskortet kan ændre sig, såfremt ingredienser er blevet udskiftet.



Del din feedback med os!

DK +45 92 45 29 77 | hej@hellofresh.dk

2021-U40



1 Steg løg & gulerod

Bring en mellemstor gryde med saltet **vand*** i kog.

Skær **gulerod** (uskrællet) i 1 cm tern.

Hak **skalotteløg** fint.

Opvarm en smule **olivenolie*** i en stor stegepande på middelhøj varme.

Steg **skalotteløg** og **gulerod** i 3-4 min, eller indtil bløde.



4 Kog ravioli

Tilsæt **ravioli** til gryden med kogende **vand***, og kog i 3-4 min, eller indtil 'al dente'.

Hæld **vand** fra.

Kom **ravioli** og **spinat** i stegepanden, og vend med **sauce**.

TIP: 'Al dente' betyder at pastaen er gennemkogt, men stadig har en smule bid.

HELLO PAK CHOI!

Pak choi er en del af kålfamilien, men de mørkegrønne, krøllede blade minder mest om romainesalat.



2 Steg pak choi & hvidløg

Riv **ingefær** og **hvidløg** fint.

Skær **pak choi** i 2 cm tern.

Tilsæt **ingefær**, **hvidløg** og **pak choi** til stegepanden, og steg videre i 1-2 min.

Skrud ned til middel varme.



5 Forbered grøntsager

Flæk **chili**, fjern kerner, og skær i tynde skiver.

Skær **slikærter** [½ pose, 2P] i strimler på langs.



3 Lav sauce

Tilsæt **asiatisk dressing**, **sojasauce**, **vand** [½ dl], **olivenolie*** [1 spsk | 2 spsk], **honning** [½ pakke, 2P] og halvdelen af **sesamfrø**, og lad simre i 3-4 min.

Smag til med **salt*** og **peber***.

Skyl **spinat** under koldt **vand*** i et dørslag.



6 Server

Anret **ravioli** i skåle.

Top med **slikærter**, **chili** og resterende **sesamfrø**.

TIP: Undlad chilien, hvis ikke alle er til stærk mad.

Velbekomme!