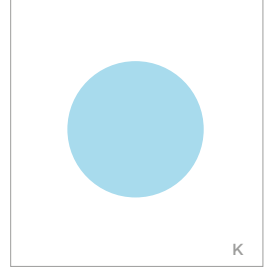




Krämig ravioli med champinjoner, basilika och spenat

20-30 minuter



Spenat



Grönsaksbuljong



Champinjoner



Vitlösklyfta



Ravioli



Crème Fraiche



Basilika



Riven Hårdost

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter.

Köksredskap

Kastrull, stekpanna

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, vatten

Ingredienser

	2 P	4 P
Champinjoner	200 g	400 g
Vitlöksklyfta	2 st	4 st
Spenat	60 g	100 g
Ravioli med ricotta och spenat 7) 8) 13)	250 g	500 g
Crème fraiche 7)	½ paket	1 paket
Grönsaksbuljong 10)	4 g	8 g
Basilika	1 påse	1 påse
Riven hårdost 7) 8)	20 g	40 g

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 314 g
Energi	597 kJ/143 kcal	1871 kJ/447 kcal
Fett	7 g	22 g
Varav mättat fett	4 g	13 g
Kolhydrat	13 g	40 g
Varav sockerarter	1 g	4 g
Protein	7 g	22 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	0,7 g	2,0 g

Allergener

7) Mjök 8) Ägg 10) Selleri 13) Gluten

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Förbered grönsaker

Koka upp **vatten*** i en **vattnekokare**.

Skiva **svamp** tunt.

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Skölj och grovhacka **spenat**.



Koka ravioli

Häll det kokande **vattnet*** i en stor kastrull och tillsätt **ravioli** och en nypa **salt***. Koka i 4-5 min tills 'al dente'.

Spara lite **pastavatten*** [½ dl | 1 dl] och häll av resten.

Lägg tillbaka **ravioli** i kastrullen och ringla över **olivolja***.



Fräs svamp

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stekpanna på medelhög värme. Fräs **svamp** med en nypa **salt*** i 3-4 min tills den börjar mjukna.

Tillsätt **vitlök** och fräs i ytterligare 1 min.



Koka sås

Tillsätt **crème fraiche** [½ paket, 2P], **grönsaksbuljong**, **spenat** och lite av det sparade **pastavattnet** - *tillsätt lite mer vatten om du vill ha en tunnare sås*.

Krydda med en nypa **salt*** och en generös nypa **peppar***.



Hacka basilika

Grovhacka **basilika**.



Servera

Fördela **ravioli** och **krämig sås** mellan era tallrikar. Toppa med **riven ost** och **basilika**, och hugg in.

Smaklig måltid!



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V24

Hello peppar!

Använd alltid nymalen peppar - hela pepparkorn håller upp till 3 år i en tätslutade behållare, medan malen peppar snabbt förlorar sina eteriska oljor och sin smak.