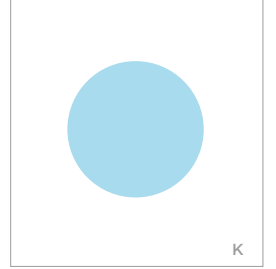




Ravioli

med krämig svampsås och krispig grönkål

15-25 minuter



Matlagingsgrädde



Ravioli



Champinjoner



Grönsaksbuljong



Riven Hårdost



Grönkål



Vitlöksklyfta



Lök



Zucchini

Nu kör vi

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

Köksredskap

Stekpanna, kastrull, bakplåt

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, smör

Ingredienser

| | 2 P | 4 P |
|--|----------------------|--------|
| Champinjoner | 200 g | 400 g |
| Lök | 1 st | 2 st |
| Zucchini | 1 st | 1 st |
| Vitlöksklyfta | 2 st | 3 st |
| Smör* 7) (steg 2) | efter smak och behov | |
| Grönkål, skuren | 50 g | 100 g |
| Matlagningsgrädde 7) | 200 ml | 400 ml |
| Grönsaksbuljong 10) | 4 g | 8 g |
| Ravioli med ricotta och spenat 7) 8) 13) | 250 g | 500 g |
| Riven hårdost 7) 8) | 20 g | 40 g |

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

| | Per 100 g | Per portion 489 g |
|-------------------|-----------------|-------------------|
| Energi | 455 kJ/109 kcal | 2221 kJ/531 kcal |
| Fett | 5 g | 26 g |
| Varav mättat fett | 3 g | 16 g |
| Kolhydrat | 10 g | 49 g |
| Varav sockerarter | 2 g | 11 g |
| Protein | 5 g | 25 g |
| Fiber | 1 g | 6 g |
| Salt | 0,4 g | 2,1 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

Sätt ugnen på 200°C/180°C varmluft.

Skiva **svamp** och **lök** tunt.

Tärna **zucchini** [½ st, 2 pers] i 1 cm stora bitar.

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Koka upp **lättsaltat vatten*** i en stor kastrull.



Fräs grönsaker

Smält en klick **smör*** med en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna. Fräs **zucchini**, **lök**, **svamp** och en nypa **salt*** i 5-6 min tills mjukt. Tillsätt **vitlök** och fräs i ytterligare 1 min.



Rosta grönkål

Medan grönsakerna steks, lägg **grönkål** på en plåt med bakplåtspapper. Blanda lite **olivolja*** och krydda med en nypa **salt***.

Rosta i ugnen i 6-8 min tills krispiga.

VIKTIGT: Håll koll på kålen de sista minuterna, den kan snabbt bli bränd på slutet.



Koka sås

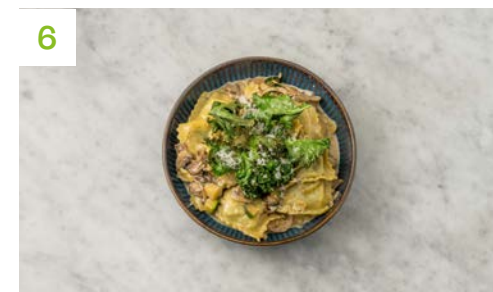
Medan kålen rostar, tillsätt **matlagningsgrädde** och **grönsaksbuljong** till stekpannan. Sjud i 3-4 min tills såsen tjocknat något. Smaksätt generöst med **peppar*** samt med en nypa **salt***.



Rör i ravioli

Medan såsen sjuder, lägg **ravioli** i kastrullen och koka i 3-4 min eller tills den är 'al dente'.

Häll av vattnet och rör försiktigt i **raviolin** med **svampsåsen** tillsammans med **hälften** av **grönkålen**. Blanda väl, krydda med **salt*** och smaka av.



Servera

Fördela **ravioli** och **svampsås** mellan era tallrikar. Strö över **riven ost** och dra en vända med pepparkvarnen över maten.

Toppa med resterande **grönkål**.

Smaklig måltid!



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V29

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.