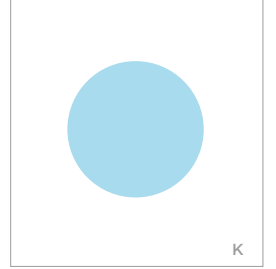




# Ravioli med kremet soppsaus & sprø grønnkål

15-25 minutter



Ravioli



Sjampinjong



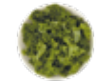
Matfløte



Grønnsaksbuljong



Revet Hard Ost



Grønnkål



Hvitløk



Løk



Squash



## La oss komme i gang

Husk å vaske hender i 20 sekunder før du starter. Skyll deretter grønnsaker, frukt og urter.

## Kjøkkenredskaper

Stekepanne, kjele, stekebrett

## Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje, smør

## Ingredienser

	2 P	4 P
Sjampinjong	200 g	400 g
Løk	1 stk	2 stk
Squash	½ stk	1 stk
Hvitløk	2 stk	3 stk
Grønnkål	50 g	100 g
Smør* 7)	Etter behov	Etter behov
Matfløte 7)	200 ml	400 ml
Grønnsaksbuljong 10)	4 g	8 g
Ravioli med ricotta & spinat 7) 8) 13)	250 g	500 g
Revet hard ost 7) 8)	20 g	40 g

\*Basisvarer

## Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 489 g
Energi	455 kj/109 kcal	2221 kj/531 kcal
Fett	5 g	26 g
Hvorav mettet fett	3 g	16 g
Karbohydrater	10 g	49 g
Hvorav sukkerarter	2 g	11 g
Protein	5 g	25 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,4 g	2,1 g

## Allergener

7) Melk 8) Egg 10) Selleri 13) Gluten

Les alltid produktetiketten for de nyeste opplysningene om allergener. Merk at næringsinnholdet på oppskriftskortet kan endre seg hvis ingredienser har blitt byttet ut.



## Forbered grønnsaker

Sett ovnen på 200°C/180°C varmluft.

Skjær **sopp** og **løk** i tynne skiver.

Skjær **squash** [½ stk, 2P] i 1 cm store biter.

Finhakk eller press **hvitløk**.

Kok opp en stor kjele med **lettsaltet\* vann\***.



## Stek grønnsaker

Smelt en klatt **smør\*** med en skvett **olivenolje\*** i en stekepanne på middels høy varme.

Stek **squash, løk** og **sopp** med en klype **salt\*** i 5-6 min, til myke.

Tilsett **hvitløk** og stek ytterligere 1 min.



## Bak grønnkål

Mens grønnsakene steker, legg **grønnkål** på et stekebrett med bakepapir.

Bland med en skvett **olivenolje\*** og en klype **salt\***.

Stek i ovnen i 6-8 min, til sprø.

**TIPS:** Hold et øye med grønnkålen de siste minuttene, den kan enkelt brenne seg.



## Lag saus

Tilsett **matfløte** og **grønnsaksbuljong** til stekepannen med **grønnsaker** og la småkoke i 3-4 min, til **sausen** tykner.

Krydre med en generøs klype **pepper\*** og en liten klype **salt\***.



## Tilsett pasta

Kok **ravioli** i 3-4 min, eller til "al dente". Hell av **vannet**.

Tilsett **ravioli** og halvparten av **grønnkålen** til stekepannen med **soppsaus**. Bland godt.

Smak til med **salt\***.



## Server

Fordel **ravioli** og **soppsaus** i dype tallerkener og strø over **revet ost**.

Smak til med litt **pepper\*** og topp med resterende **grønnkål**.

## Velbekomme!

### HELLO PEPPER!

Bruk alltid nymalt pepper - hele pepperkorn holder i en tett beholder i opptil 3 år, mens malt pepper raskt mister sine essensielle oljer og smak.



## Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | [hei@hellofresh.no](mailto:hei@hellofresh.no)  
2021-U29