

Ravioli met ricotta, spinazie & salieboter

Hoofdgerecht 2/3 personen

Ingrediënten:

- 250 g verse ravioli (of zelfgemaakt)
- 250 g ricotta
- 200–300 g verse spinazie
- 1 teentje knoflook
- rasp van ½ citroen
- handje Parmezaan
- 50–75 g boter
- 8–10 blaadjes salie
- olijfolie, zout, peper



Bereiding:

Vulling (indien zelf maken)

Meng:

- ricotta
- kort geslonken spinazie (goed uitgeknepen!)
- knoflook
- citroenrasp
- Parmezaan
- zout & peper

Vul je ravioli (of gebruik kant-en-klare, ook prima)

Kook de ravioli

- 3–4 minuten in gezouten water
- Ze moeten net komen bovendrijven

Maak de salieboter

- Smelt boter op middelhoog vuur
- Voeg salie toe → laat licht krokant worden
- Laat boter licht goudbruin worden (nootachtig!)

Afmaken

- Meng ravioli voorzichtig door de boter
- Voeg klein scheutje kookwater toe (maakt het silky)
- Eventueel extra citroenrasp
- Afmaken met Parmezaan

Eet smakelijk!

www.mivino.nl