

Ravioli met groene asperges ricotta en spinazie



Groen



30 min.



4 pers.



Vegetarisch



Hoofdgerecht

Ingredienten

- 40 stuks ravioli met ricotta en spinazie vulling
- 6 stuks groene asperges (gaar)
- 6 stuks paarse asperges (gaar)
- 300 ml room
- 30 gram fijngesneden bieslook
- 30 gram gehakte peterselie
- 20 gram Parmezaanse kaas
- 200 gram cherry tomaten. Mogen verschillende kleuren zijn.
- Eventueel maïzena

Bereidingswijze

- Maak met de room en de kruiden een kruidensaus.
- Bind deze eventueel met maïzena.
- Kook de ravioli in ca. 5 minuten gaar in ruim water met zout en meng deze met de saus.
- Dresseer de ravioli 's met de saus in de borden.
- Stoof de asperges in 4 minuten in een beetje bouillon en gaarneer hier het gerecht mee af.
- Verdeel als laatste de gehalveerde cherry tomaatjes.
- Gebruik om het helemaal af te maken eens wat eetbare bloemen en kruiden.

Eet smakelijk!