

RAVIOLI SPINAZIE RICOTTA



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 600 g ravioli gevuld met spinazie en ricotta
- 1 kg verse spinazie
- 1 potje van 250 g ricotta
- een handje pijnboompitten
- een doosje zongedroogde tomaten
- enkele kleinere verse tomaten
- peper en zout

Bereidingswijze:

- Kook de ravioli's gaar en giet ze af.
- Doe de spinazie in een grote kookpot samen met een beetje water, peper en zout en laat de spinazie slinken.
- Neem de spinazie van het vuur en roer hieronder de ricotta.
- Meng het spinazie -ricotta mengsel onder de ravioli's en schik in een schotel.
- Werk af met zongedroogde tomaten en enkele verse tomaten die je voor de afwerking eerst even onder de grill zet.
- Zo eenvoudig is dit en klaar is kees!