

Ravioli met truffelsaus

Comfort food puur sang. Warm, delicaat en romig.

Dit recept is een samenwerking tussen Fransesca Kookt en Foodelicious. Recept bedacht door Fransesca.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Comfort food puur sang. Warm, delicaat en romig.

Dit recept is een samenwerking tussen Fransesca Kookt en Foodelicious. Recept bedacht door Fransesca.

Bereidwijze

1. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie.
2. Kook in de tussentijd de ravioli gaar zoals op de verpakking vermeld staat. Verse ravioli heeft maar een paar minuten nodig.
3. Voeg de truffelsalsa en de room bij de uien. Laat de room iets inkoken. Ik heb slagroom gebruikt, maar je kunt ook kookroom gebruiken.
4. Breng de truffelsaus op smaak met wat peper en zout. Voeg de ravioli toe en schep het geheel goed om.
5. Verdeel de ravioli met truffelsaus over de borden.
6. Garneer ieder bord rijkelijk met Parmezaan. Serveer meteen.

Ingrediënten

- 500 gr ravioli funghi/fettuccine funghi pasta
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 225 ml room
- 3 /4 tl truffelsalsa
- Parmezaan
- Peper en zout
- Olijfolie Sicilië Novello

accessoires