



Hoofdgerechten

Ravioli ovenschotel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram ravioli (uit blik)
4 eetlepels zongedroogde tomaten (half)
2 eetlepels pijnboompitten
450 gram kerstomaatjes
1 handvol oregano (takjes)
200 gram spinazie
3 eetlepels ricotta

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 °C. Verhit een pan met wat vetstof en bak de spinazie gaar. Halveer de kerstomaten en zongedroogde tomaatjes en voeg toe aan de spinazie. Bak nog enkele minuten, tot de tomaatjes zacht worden.

Voeg het blik ravioli toe aan de pan en meng onder elkaar. Stort vervolgens het mengsel in de ovenschaal. Verdeel de ricotta over de ravioli en plaats gedurende 20 minuten in de oven.

Haal de ravioli uit de oven, verdeel over de borden en werk af met pijnboompitten en verse oregano.

Keukenbenodigdheden

Oven

