



Gevulde ravioli met broccolipesto



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 stronkje broccoli
- 1 snuifje zout
- 1 potje pesto (vers)
- 200 gram spekreepjes
- 2 pakken gevulde ravioli (kant-en-klaar)
- 100 gram parmezaanschilfers
- 1 handvol hazelnoten (grof gesneden)
- 1 handvol verse basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de broccoli schoon. Breng water aan de kook. Voeg een snuifje zout toe. Snij de roosjes los en kook de groente beetgaar. Controleer na 5 minuten de gaarheid. Giet af en laat uitlekken. Voeg een potje pesto toe en mix de broccoli fijn.
- 2.** Bak het spek mooi krokant.
- 3.** kook de ravioli en giet af. Voeg toe aan de pan met het spek. Voeg de broccolipesto toe en meng alles goed.
- 4.** Werk af met parmezaanschilfers, hazelnoten en blaadjes basilicum.