# Spinazie-ricotta ravioli in tomatensausje

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

### Voor de ravioli:

300 gram pastabloem (00-bloem)
4 eieren
400 gram spinazie
olijfolie
2 teentjes knoflook
1 snuifje nootmuskaat
250 gram ricottakaas
50 gram parmezaan (geraspt)
1 handvol basilicumblaadjes (vers)
peper en zout

### Voor de saus:

2 teentjes knoflook
120 gram zongedroogde tomaatjes
700 ml passata
1 theelepel gedroogde basilicum

# Bereidingswijze

## Maak de ravioli:

1. Maak een kuiltje in de bloem en giet er 3 geklutste eieren in. Kneed 10 à 15 minuten met de hand tot een soepel deeg. Voeg een scheutje water toe als het deeg te droog is. Kneed tot een bal, dek af met een schone keukenhanddoek en laat 30 minuten rusten.

2. Laat de spinazie in delen slinken in een grote pan met olijfolie. Pers er de look bij en laat nog even meebakken. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Schep de spinazie in een zeef en laat uitlekken. Knijp er, als de spinazie is afgekoeld, nog zoveel mogelijk vocht uit.

3. Hak de spinazie fijn en meng er de uitgelekte ricotta, de Parmezaanse kaas en het ei onder. Meng goed, proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Zet koel.

## Maak de saus:

4. Mix voor de saus de gepelde look met de zongedroogde tomaatjes en de passata glad in een blender. Breng op een zacht vuur aan de kook, roer er de gedroogde basilicum onder en laat 5 minuten sudderen. Kruid met peper en zout.

5. Rol het deeg met een deegroller of pastamachine uit tot langwerpige vellen van ongeveer 1 millimeter dik. Leg een vel op het werkblad. Verdeel een kleine hoeveelheid van de vulling (1 theelepel) over de ene helft van het pastavel. Hou wat ruimte tussen elk hoopje. Vouw de andere kant van het pastavel hier overheen. Druk de pasta tussen de vulling op elkaar, zodat de lucht eruit gaat. Snij de ravioli nu op maat met een raviolistempel of een scherp mesje.

6. Breng water aan de kook en kook de ravioli tot ze boven komen drijven, ongeveer 3 minuten. Giet af en meng ze met de tomatensaus.

7. Verdeel de ravioli met de saus over vier borden en werk af met de verse basilicum en een draai van de pepermolen.