

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.**