

Ravioligratin met appel, brie en walnoten

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 sjalot
1 eetlepel bakboter
2 appels (bv. elstar of jonagold)
1 eetlepel verse tijmblaadjes
250 ml room (20% V.G.)
600 gram verse ravioli met hamvulling
200 gram brie
50 gram walnoten
50 gram parmezaan (geraspt)
1 handvol rucola

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 190 °C. Snipper de sjalot fijn. Smelt de boter in een pan en fruit de sjalot glazig.**
2. **Snij de appels in dunne partjes. Voeg ze samen met de tijmblaadjes toe aan de pan en laat 3 minuten zachtjes bakken.**
3. **Schenk er de room bij en kruid met peper en een beetje zout. Laat 2 minuten inkoken.**
4. **Kook de ravioli 2 minuten korter dan aangegeven op de verpakking. Giet af en schep voorzichtig onder de roomsaus.**
5. **Verdeel de helft van de ravioli over een ovenschaal. Snij de brie in plakjes en verdeel de helft ervan over de ravioli. Herhaal met de rest van de ravioli en de brie.**
6. **Hak de walnoten grof en strooi ze samen met de Parmezaanse kaas over de schotel. Bak de gratin in ongeveer 20 minuten gaar in de oven, tot de kaas gesmolten is en de bovenkant goudbruin kleurt. Werk af met de rucola en serveer.**