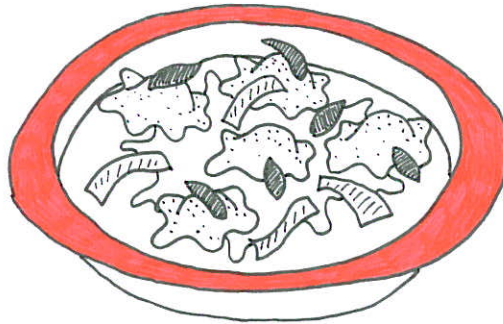


Luze ravioli met salieboter (2 personen)

Bereiden: 10 minuten

Nodig:

200 g koelverse ravioli
met ricottavulling
50 g roomboter
een handvol verse Salieblaadjes
1/2 citroen
stukje parmezaanse kaas
zout & peper



Doen:

Breng een pan water aan de kook voor de pasta. Kook de pasta in $\pm 4/5$ minuten (kijk op de verpakking).

Tip!

botersmelten,
niet bruin laten
worden!

Smelt in de tussentijd de boter in een pannetje op laag vuur. Doe de Salieblaadjes erbij en laat ze in een paar minuten bakken en knapperig worden. Zet het vuur niet te hoog want dan verbrandt de boter, maar ook weer niet te laag, want dan worden de blaadjes niet knapperig.

Serveren:

Giet de pasta af en verdeel over 2 diepe borden. Schenk de boter met de blaadjes eroverheen. Knijp er wat Citroensap boven uit. Bestrooi met wat (grof) zout & peper. Schaaf met de kaasschaaf (of dunschiller) wat mooie lange reepjes van de parmezaanse kaas en leg er boven op. Meteen serveren!

Tip!



Tip!

Salie doet het
geweldig in
de tuin

Maar ook
in een pot
op het balkon

prachtige fluwelige
grün groene
blaadjes

psst,
trucrecept!



zelfgemaakte
ravioli is natuurlijk
het allerlekkerst...

maar soms is
kant & klaar
wel zo makkelijk!



Tip!

ortellini
mag ook,
maar dan
geen
gedroogde!

