



Ravioli met knoflookspinazie en hazelnootboter

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 50 g hazelnoten
- ★ 2 teentjes knoflook
- ★ 225 g ravioli met paddenstoelen, ricotta en truffel
- ★ 200 g spinazie
- ★ 50 g gezouten roomboter

ZO MAAK JE HET

1. Hak de hazelnoten grof.
2. Pel en snijd de knoflook fijn.
3. Kook de ravioli volgens de aanwijzing op de verpakking.
4. Giet af.
5. Verhit een wokpan met 2 el olijfolie en wok de spinazie en de knoflook tot de spinazie is geslonken.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Verhit een pan met de roomboter en smelt deze tot de boter gaat bruisen.
8. Voeg de hazelnoten toe en verhit tot de boter en de hazelnoten lichtbruin kleuren.
9. Roer regelmatig door.
10. Verdeel de spinazie over de borden en leg daar de ravioli op.
11. Schenk de hazelnotenboter over de ravioli.



BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)