



Ravioli bolognese met funghi

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  10 g gedroogde paddenstoelen
-  ½ ui
-  1 teen knoflook
-  1 el olijfolie
-  150 g rundergehakt
-  30 g tomatenpuree (½ blikje)
-  4 el rode wijn
-  ½ blaadje laurier
-  175 ml passata di pomodoro
-  250 g ravioli met paddenstoelen (koelvers)
-  75 g burrata (½ bol)
-  25 g rucola
-  25 g pecorino

ZO MAAK JE HET

1. Hak de gedroogde paddenstoelen in stukjes.
2. Doe ze in 50 ml warm water en zet apart om te weken.
3. Snijd de ui en de knoflook klein.
4. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
5. Fruit de ui en de knoflook ± 1 minuut.
6. Voeg het gehakt toe en bak rul in ± 4 minuten
7. Schep de tomatenpuree erdoor en bak ± 1 minuut zachtjes.
8. Schenk de rode wijn erbij en laat zachtjes koken tot de wijn bijna helemaal is verdampt.
9. Voeg de paddenstoelen met het weekvocht en de laurier toe.
10. Schenk de passata erbij en smoor de saus zachtjes 8 minuten
11. Voeg zout en peper naar smaak toe.
12. Kook intussen de ravioli in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking.
13. Giet de ravioli af en verdeel over een schaal.
14. Schep de bolognesesaus erover.
15. Scheur de burrata in stukjes en verdeel over de saus.
16. Bestrooi met de rucola en schaaf er de pecorino boven.
17. Maak af met wat extra vierge olijfolie.

BRON: deliciousmagazine.nl

