



## Ravioli met arrabiata saus

**2 PERSONEN**

 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  1½ teentje knoflook
-  1 el olijfolie
-  245 g pastasaus piccante
-  250 g ravioli met kaas (koelvers)
-  ½ citroen
-  1 takje peterselie

**MATERIAAL:** fijne rasp

### ZO MAAK JE HET

1. Snijd 1 teentje knoflook fijn.
2. Verhit in een hapjespan de olie.
3. Fruit de knoflook 1 minuut.
4. Voeg de pastasaus en 175 ml water toe en breng aan de kook.
5. Voeg de ravioli toe.
6. Leg het deksel op de pan en kook de ravioli 2 minuten op een lage stand.
7. Neem het deksel van de pan en kook de ravioli in nog 2 minuten beetgaar en tot de saus de gewenste dikte heeft.
8. Boen intussen de citroen schoon en rasp de gele schil van de halve vrucht.
9. Pers het overige teentje knoflook uit en snijd de peterselie fijn.
10. Meng het citroenrasp met de knoflook en peterselie.
11. Schep de ravioli op de borden en bestrooi met het citroen-peterseliemengsel.

**TIP:** Bewaar overgebleven citroensap in een schoon potje in de koelkast: perfect voor vinaigrettes, dressings of om (bruis)water snel een frisse twist te geven!

**BRON:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

