



Eenpansravioli met tuinerwten en prei

2 personen – hoofdgerecht

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 📏 4 g dille
- 📏 ½ citroen
- 📏 ½ groentebouillonblokje
- 📏 100 g zuivelspread knoflook & kruiden
- 📏 150 g tuinerwten (ontdooit, diepvries)
- 📏 200 g prei (koelvers, grofgesneden)
- 📏 250 g ravioli met kaas (koelvers)
- 📏 75 g mozzarella (geraspte)
- 📏 150 ml water

MATERIAAL: airfryer, ovenschaal voor de airfryer, fijne rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
2. Hak de dille fijn.
3. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil eraf en pers ¼ uit.
4. Snijd het andere ¼ in partjes.
5. Los de bouillonblokjes op in een grote kom met het kokende water en meng de zuivelspread, ¾ van de dille, het citroenrasp en -sap erdoor.
6. Schep de erwten, prei en ravioli erdoor en verdeel over de ovenschaal voor de airfryer.
7. Bestrooi met de kaas en bak in ca. 10 minuten goudgeel en gaar.
8. Bestrooi met de rest van de dille en serveer met de citroenpartjes.

BRON: boodschappen.nl

