



Krokante ravioli

2 personen – hoofdgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 eieren
-  4 el kruidenpaneermeel
-  60 g Parmigiano Reggiano (geraspt)
-  250 g ravioli met kaas (koelvers)
-  2 el zonnebloemolie
-  1 pot pastasaus tradizionale (pot 295 g)

MATERIAAL: airfryer,

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
2. Klop de eieren los in een kommetje.
3. Meng het paneermeel met $\frac{3}{4}$ van de kaas in een ander kommetje.
4. Haal de ravioli 1 voor 1 eerst door het ei en dan door het paneermeel-kaasmengsel.
5. Besprenkel met de olie en bak in ca. 8 minuten in 1 laag krokant in de airfryer.
6. Verwarm intussen de pastasaus in een pan op een lage stand.
7. Doe de ravioli in een bakje, bestrooi met de rest van de kaas en serveer met de pastasaus om in te dippen.

BRON: boodschappen.nl

