

Ravioli met broccoli en tuinbonen

 www.francescakookt.nl/ravioli-met-broccoli-en-tuinbonen/

[Home](#) » Ravioli met broccoli en tuinbonen

Het wordt weer eens tijd voor een lekker pastagerecht. In deze warme weken eten we thuis wat lichtere gerechten of de BBQ wordt opgestookt. Maar een fijne pasta tussendoor gaat er altijd in!

Deze vegetarische pasta is zo gepiept en vol van smaak. Ik raakte geïnspireerd door de pasta workshop die ik onlangs bij [Ziti Zitoni](#) heb gevolgd. Een van de pastasauzen die we daar maakten was op basis van verse doperwtjes en room. Voor mijn versie heb ik gekozen voor tuinbonen, omdat ik die nog in de diepvries had liggen. Maar je kunt ook heel goed doperwtjes gebruiken.

Wat je nodig hebt voor 4 personen

- 500gr ravioli (ik gebruikte verse ravioli gevuld met porcini)
- 1 flinke sjalot
- 2 teentjes knoflook
- 500gr broccoli
- 150gr (diepvries) tuinbonen
- 125ml groentenbouillon
- 125ml room
- zwarte peper
- zeezout
- olijfolie om in te bakken
- Parmezaanse kaas

Wat je gaat doen

Hak de sjalot en knoflook helemaal fijn. Snijd kleine roosjes van de broccoli.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote hapjespan en fruit hier de sjalot en knoflook in totdat het glazig gaat zien. Doe de broccoliroosjes erbij en bak dit een minuutje mee. Roer daarna de tuinbonen erdoor, wederom een minuutje. Schenk de helft van de groentenbouillon erbij en laat dit 8 minuten op zacht vuur pruttelen. Schenk wat bouillon erbij als het vocht te snel verdampt. En niet te lang laten doorpruttelen want dan wordt je broccoli een papje.

Kook in de tussentijd de ravioli's in ruim kokend water met wat zout. Verse ravioli's zijn in 4 minuten klaar.

Schenk de room bij de broccoli en tuinbonen en breng op smaak met zwarte peper. Proef even en voeg eventueel nog wat zout toe. Laat dit 2 minuten zacht pruttelen. Schep daarna voorzichtig de ravioli's door de saus en laat de ravioli's weer op temperatuur komen.

Serveer de ravioli's met geraspte Parmezaanse kaas en geef hier wat brood bij en een frisse salade aangemaakt met olie, azijn, peper en zout.

