

# Pompoen

## ravioli

### Boodschappen 4 pers.

- 1 blikje tomatenblokjes (400g)
- $\frac{1}{2}$  pak pompoenblokjes (a'450g, diepvries)
- 1 prei
- 1 zakje bosui (3 stukjes) in ringetjes
- $\frac{1}{2}$  bakje ricotta verse kaas, ( a'250g Galbani)
- 1 pak verse lasagnebladen (250g)
- 4 el geraspte Parmezaanse kaas
- 1 bakje verse basilicum (15g) alleen de blaadjes.
- 1 pak verse lasagnebladen (250g)
- 1 teen knoflook in dunne plakjes
- 3 el olijfolie



### Bereiding:

- Verhit de olie in een pan en fruit de knoflook 1 minuut. Voeg de tomaat toe en kook op laag vuur.
- Kook 12 lasagnebladen 3 minuten in ruim water.
- Neem ze met een schuimspaan uit het water.
- Snijd de prei in de lengte in vieren en kook 1 minuut.
- Pureer de pompoen met de een staafmixer.
- Houd enkele basilicumblaadjes voor de garnereing achter en snijd de rest fijn.
- Meng met de pompoen, bosui, ricotta en parmezaanse kaas.
- Verdeel dit mengsel over de lasagnebladen en vouw dicht



- Strik ieder pakketje goed dicht met een reepje prei.
- Kook nu de pakketjes nog 2 minuten in vers water en neem ze uit de pan met een schuimspaan.
- Leg nu op ieder bordje 3 pakketjes en schep de saus erover.
- Garneer af met de blaadjes basilicum en nog wat geraspte Parmezaanse kaas.

Bon Apetito