



# Zomerse ravioli met asperges

## Een zongedroogde tomaten ravioli met asperges en Alpro Cuisine

### Bereidingswijze

1. Verwijder het uiteinde van de asperges en halveer ze. Kook de asperges 2 tot 3 minuten in water met zout tot ze gaar zijn. Haal ze uit het kookwater en laat ze goed uitlekken.

Bewaar het kookvocht om er straks de ravioli in te koken.

2. Laat de Alpro Lekkere en Gezonde Keuken langzaam smelten op een laag vuurtje zodat deze niet verkleurt en fruit de sjalot. Voeg de Alpro Cuisine toe. Zodra dit mengsel begint te koken, zet je het vuur lager. Voeg wat geraspte schil en het sap van de citroen toe, net als de asperges. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.

3. Ondertussen kook je de ravioli beetgaar in het kookvocht van de asperges (zie instructies op de verpakking).

4. Serveer de ravioli in een diep bord en garneer met wat peterselie en geraspte citroenschil. Je kunt eventueel ook wat geraspte Parmezaanse kaas toevoegen.



4 personen



25min

### Ingrediënten

- (+/-) 800 g ravioli met zongedroogde tomaten
- 250 ml Alpro Cuisine
- 400 g kleine witte asperges
- 1 sjalot
- Geraspte schil en sap van een citroen
- 1 eetlepel Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- Versgemalen peper
- Zout
- Een paar takjes peterselie

# Bereid met

Cuisine

