

Ravioli met eekhoorntjesbrood

totale tijd **20 min.** **20 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
1.744 kJ / 417 kcal

Vetten: **27,5 g** Eiwitten: **10,8 g**
Koolhydraten: **31,2 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

300 g	kant-en-klaarpastadeeg
500 g	champignons
2	uien
1	teentje knoflook
100 g	boter
1 tl	eekhoorntjesbroodpoeder
1 snufje	suiker
2 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
3	takjes peterselie
1	eierdooier
2	takjes tijm
25 g	amarettikoekjes, verkruimeld

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de champignons fijn. Pel en snijd de uien en de knoflook fijn.

Stap 2

Sauteer alle ingrediënten in boter met 2 takjes tijm en breng op smaak met eekhoorntjesbroodpoeder, suiker en Kikkoman Sojasaus. Zet het vuur lager en laat alles sudderen tot er een compacte massa is ontstaan. Doe dit mengsel in een kom.

Stap 3

Spoel en droog de peterselie, hak deze fijn en voeg deze toe aan het mengsel.

Stap 4

Rol het pastadeeg uit en snijd er cirkels uit met een koffiemok. Bestrijk het uitgesneden pastadeeg met eigeel, vul met het mengsel, vouw dicht en druk stevig aan.

Stap 5

Kook de ravioli voor het serveren 3-4 minuten in kokend water, giet af en voeg een beetje boter met amarettikruimels toe.