



## Ravioli met salie en bruine boter

*Verse ravioli met een eenvoudige maar verfijnde saus van nootachtige bruine boter en krokante salieblaadjes. Puur genieten met weinig ingrediënten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Pasta

### Ingrediënten

500 g verse ravioli (ricotta-spinazie of pompoen)  
80 g boter  
15 verse salieblaadjes  
50 g geraspte parmezaan  
snuf nootmuskaat  
peper en zout

### Bereidingswijze

1. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook voor de ravioli.
2. Smelt de boter in een grote pan op middelhoog vuur. Laat ze zachtjes verkleuren tot ze lichtbruin is en nootachtig ruikt, ongeveer 4 minuten. Blijf erbij zodat ze niet verbrandt.
3. Voeg de salieblaadjes toe en bak ze 1 minuut krokant in de boter. Zet het vuur laag.
4. Kook de ravioli beetgaar volgens de verpakking, meestal 3 tot 4 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit het water direct in de pan.
5. Wentel de ravioli voorzichtig door de bruine boter en salie. Voeg een lepel kookvocht toe voor een soepele saus.
6. Kruid met peper, zout en een snuf nootmuskaat. Werk af met geraspte parmezaan.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)