



## Ravioli met salie en bruine boter

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 5'            | 15'      | 4       | Pasta     |

### Ingrediënten

500 g verse ravioli (ricotta-spinazie of pompoen)  
80 g ongezouten boter  
15 verse salieblaadjes  
50 g versgeraspte parmezaan  
een snuif nootmuskaat  
versgemalen zwarte peper en zout

### Bereidingswijze

- 1.** Breng een ruime pot rijkelijk gezouten water aan de kook.
- 2.** Smelt ondertussen de boter in een brede pan op middelhoog vuur. Laat ze rustig verkleuren tot ze lichtbruin is en nootachtig ruikt, dit duurt ongeveer 4 minuten. Blijf erbij en roer regelmatig, want bruine boter kan snel verbranden.
- 3.** Voeg de salieblaadjes toe en bak ze ongeveer 1 minuut krokant in de boter. Zet het vuur zo laag mogelijk om de saus warm te houden.
- 4.** Kook de ravioli beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, doorgaans 3 tot 4 minuten. Schep vooraf een soeplepel kookvocht uit de pot en zet apart.
- 5.** Schep de ravioli met een schuimspaan rechtstreeks uit het kookwater in de pan met bruine boter. Voeg het bewaarde kookvocht toe en wentel de ravioli voorzichtig door de saus.
- 6.** Kruid met peper, zout en een snuif nootmuskaat. Verdeel over de borden en werk af met versgeraspte parmezaan.

#### **Tip**

Gebruik bij voorkeur ongezouten boter, zo heb je de smaak volledig in de hand. Haal de pan van het vuur zodra de boter de gewenste bruine kleur heeft, want de restwarmte gaat verder.

#### **Lekker met**

Een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette past goed bij dit gerecht.

#### **Dranktip**

Een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Soave sluit mooi aan bij de nootachtige botersaus.