

Ravioli fylt med fersk ricotta og agurkurt (1 personer)

Forberedelse

Ravioli: Kok opp rikelig med vann med salt (det skal stormkoke). Forkok poteter og rist gresskarkjernene. Cherrytomat: La den delte tomaten smelte i en kjele sammen med litt olivenolje og hvitløk. Miks med semi-tørket cherrytomat rett før servering. Ved servering: Kok den frosne pastaen i ca 4-5 minutter.

Samtidig: Ha smør og fløte i en teflonstekepanne. La det smelte sammen sakte - ikke ha for høy varme. Tilsett poteter, kok opp raskt. Tilsett den nykokte pastaen. Rør rundt slik at pastaen blir dekket av den kremete smørsausen. Tilsett Grand Marnier, rør litt mer og legg deretter på tallerken. Topp med de ristede og hakkede gresskarkjernene og tomatene kl 3 på tallerken. Prego!



Produkter

Ravioli ricotta/urter *(Egg,Gluten,Hvete gluten,Melk)	0,1 kg
Fløte	20 ml
Smør	15 g
Ternede poteter (0,5 cm terning)	40 g
Gresskarkjerner Ristede *(kan inneholde spor av	0,02
Nøtter,Hasselnøtter,Kasjunøtter,Mandler,Paranøtter,Peanøtter,Valnøtter)	
Grand Marnier	0,50 cl
Salt	
Pepper	
Semi-dried Cherrytomater	0,03
	kg
Hvitløk	1 g

*Allergener