

Ravioli fylt med urter og kremet dillsaus (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Ha smør i en nonstick stekepanne sammen med hvitløk og løk. Stek til løken er lys og gjennomsiktig. Ha på fløte, melk og salt, kok opp og reduser til ønsket tykkelse. Sausen kan også jevnnes, for å spare tid.

Ved bestilling à la carte

Ravioli kokes fra frossen i ca 3-4 min. Varm opp 1 dl saus i en stekepanne, tilsett ravioli, løjrom og dill. Rør om og server.



Produkter

Tortellini Kokt Ricotta *(Egg,Gluten,Hvete	1,25
gluten,Khorasanhvete gluten,Melk,kan inneholde spor av	kg
Spelt gluten)	
Kyllingfond *(Selleri)	50 ml
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Fløte	330 g
Melk	100 g
Smør	50 g
Løk hakket	100 g
Hvitløk hakket	20 g
Dill	50 g
Løjrom eller annen rogn	80 g

*Allergener