

## Toscaanse Ravioli Mozzarella Tomaat

### Ingrediënten

Ravioli Pomodoro e Mozzarella (ref. D23)

Rode ui – gesnipperd

Knoflook – fijngehakt

Verse spinazie

Zwarte olijven

Zongedroogde tomaten

1 el mosterd

1 el gedroogde oregano

150 ml (kook)room

50 g Parmezaanse kaas – geraspt



### Bereiding

Verhit een beetje olie in een ruime pan en fruit hierin de knoflook en de ui aan, tot de ui glazig ziet.

Voeg de spinazie toe en bak deze mee tot de spinazie is geslonken.

Doe dan de olijven, zongedroogde tomaat, mosterd, oregano, (kook) room en geraspte Parmezaan in de pan.

Roer alles goed door en laat zachtjes pruttelen.

Kook ondertussen de Ravioli 5 minuten in kokend water.

Schep de ravioli in de pan met Toscaanse saus. Schep om en breng op smaak met peper en zout.