

Recept!

Ravioli met champignons en gerookte zalm

Ingrediënten

2 pak ravioli
1 teentje knoflook geperst
200 gram champignon
200 gram gerookte zalm
100 milliliter slagroom
1 bakje rucola

Bereiding:

Kook de ravioli zoals aangegeven op de verpakking.

Verhit olijfolie in een pan en bak op laag vuur de knoflook iets aan. Snij de champignon in plakjes en bak deze mee. Voeg de slagroom toe en verwarm.

Meng met de gekookte ravioli.

Serveer op de borden de ravioli met daarboven de gerookte zalm en wat rucola

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
April 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel