



Elvea, een feest uit Italië

Krokante ravioli met pikante tomatensaus



Ingredienten voor Personen

1 pakje	girasoli met kaas
2	eieren
1 pakje	panko
2 eetlepels	olijfolie
1 theelepel	paprikapoeder
2 theelepels	oregano
1 blik	ELVEA Cubetti Look
1 snuifje	cayennepeper
	peper
	zout

Bereiding

1. Laat de Elvea cubetti met look samen met 1 theelepel oregano, cayennepeper, peper en zout op een laag vuur sudderen
2. Verwarm ondertussen een kleine pan met gezouten water
3. Kook de girasoli gedurende 2-3 minuten, giet de girasoli af en voeg een beetje olie toe
4. Maak een kom klaar met twee losgeklopte eieren, en een kom met het Panko paneermeel gemengd met 2 eetlepels olie, 1 eetlepel paprikapoeder en 1 theelepel oregano
5. Verwarm de oven voor op 180° en bereid een bakplaat voor, bekleed met bakpapier
6. Doop de girasoli één voor één in het ei en vervolgens in het paneermeel en leg ze op de bakplaat
7. Plaats in de oven voor 10-12 minuten
8. Serveer op een bord of apéro plank met een kom van de pittige tomatensaus

Recept info: Simply Morane

