



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ravioli med fire oster i basilikumpesto, bacon, brokkoli og cherrytomatsalat

Ravioli og basilikumpesto
1 pakke ravioli med fire oster
1 pakke basilikumpesto

Sprøstekt bacon og brokkoli
1 stk gul løk
½ stk brokkoli
100–150 g baconterninger

Cherrytomatsalat
50 g rucola
1 pakke cherrytomater

salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Ravioli og basilikumpesto:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
- 2. Sprøstekt bacon og brokkoli:** Skrell og kutt løken i terninger. Kutt brokkolien i små buketter. Skrell og kutt stilken i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, ha i litt olje og baconet. La baconet stekes i omtrent 5 minutter, tilsett løken og brokkolien og stek videre i omtrent 4 minutter. Krydre med litt pepper.
- 3. Ravioli og basilikumpesto, fortsettelse:** Kok raviolien som anvist på pakken. Hell av vannet og vend inn basilikumpestoen.
- 4. Cherrytomatsalat:** Skyll og tørk rucolaen. Skyll og kutt cherrytomatene i to. Ha rucolaen og tomatene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 5. Servering:** Server raviolien med basilikumpestoen, den stekte bacon- og brokkoliblandingen og cherrytomatsalaten på toppen.



TIPS!

Bland pestoen inn sammen med baconet og brokkolien.