



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ravioli med ricotta og spinat, sprøstekt pepperoni, ajvar og ruccola

Sprøstekt pepperoni

80 g pepperoni

Grønnsaker i ajvar

1 stk rødløk

1 stk gul paprika

2 stk tomater

1 pakke ajvar

Ravioli

1 pakke Ravioli med ricotta og spinat

1 dl pastavann ^B

Ruccolasalat

50 g ruccola

1 stk norsk eple

½ pakke

balsamicovinaigrette

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til raviolien.
2. **Sprøstekt pepperoni:** Kutt pepperonien i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek pepperonien i 3–4 minutter, til den er gyllen og sprø. Ha pepperonien over i en skål, og la fettete være igjen i pannen.
3. **Grønnsaker i ajvar:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll paprikaen og tomatene, og kutt paprikaen i strimler og tomatene i terninger. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme. Stek løken og paprikaen i omtrent 3 minutter under omrøring. Tilsett tomatene og ajvaren, og stek videre i 2 minutter.
4. **Ravioli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra punkt 1. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet. Ha pastaen tilbake i kjelen, vend inn grønnsakene og litt av pastavannet, og smak til med salt og pepper. Topp pastaen med pepperonien ved servering.
5. **Ruccolasalat:** Skyll ruccolaen og eplet. Kutt eplet i terninger og ha eplet og ruccolaen i en serveringsskål. Vend inn balsamicovinaigretten, litt salt og pepper.