



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gratineret ravioli i fad med bacon og porre

Det skal du bruge

1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk porre
150 g bacon
½ dåse hakkede tomater
1 pose persillade
1 tsk oregano
½ pose grøntsagsbouillon
250 g ravioli med ricotta og spinat
½ pk bechamelsauce
1 pose rasp

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Grøntsager:** Pil løg og hvidløg. Hak løg fint og pres hvidløg. Skær top og bund af porre og skær den i skiver på 1 cm. Kom dem i en skål og skyl dem godt.
3. **Ravioli i tomat sauce:** Varm en pande op ved høj varme og steg bacon, så det får lidt farve. Kom løg, hvidløg og porre på og steg videre et par min. Tilsæt hakkede tomater, persillemix, oregano, bouillon, 2 dl vand. Lad det småkoge i ca. 3 min. Smag til med salt og peber. Hæld det op i et ovnfast fad. Kom pastaen i fadet.
4. **Gratinér:** Hæld bechamel over pastaen, så det dækker det meste. Drys med rasp til sidst. Sæt fadet i oven og bag i 10-15 min. til det har fået god farve.
5. Tag fadet ud af ovnen og lad det hvile et par min. inden det serveres.