



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ravioli med ugnsrostad tomatsås och champinjoner

Ugnsrostad tomatsås

- Tomat 2 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Vitlök 2 klyftor
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Socker ½ tsk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Bönsallad

- Små vita bönor 1 förp
- Purjolök ¼ st
- Ruccola 30 g
- 🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
- 🏠 Olivolja 2 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Stekt svamp

- Purjolök ¼ st
- Champinjoner 125 g
- 🏠 Smör
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Ravioli 230 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 7.
3. **Ugnsrostad tomatsås:** Halvera tomater. Lägg på en plåt med bakplåtspapper med snittytan uppåt. Lägg på oskalade vitlöksklyftor. Ringla över lite olivolja och krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
4. **Bönsallad:** Häll av och skölj små vita bönor. Strimla all purjolök (½ purjolök sammanlagt), spara hälften till steg 5. Lägg bönor och purjolök i en skål och blanda med rödvinvinäger, olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Vänd ner ruccola vid servering.
5. **Stekt svamp:** Skiva champinjoner. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek svampen och resten av den strimlade purjolöken ca 5 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Ugnsrostad tomatsås:** Ta bort skalet från den rostade vitlöken och lägg tillsammans med tomaterna i en mixerbunke. Mixa till en slät sås med en stavmixer. Tillsätt socker och vitvinsvinäger. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Koka ravioli enligt anvisning på förpackningen.
8. Blanda nykokt ravioli med ugnsrostad tomatsås. Toppa med stekt svamp. Servera med bönsallad.