



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ravioli med pesto och riven parmesan

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g

Mixsallad 65 g

🏠 Balsamvinäger 1 tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Ravioli

Ravioli 230 g

Pesto genovese ½ förp

Topping

Riven parmesan 25 g

Krutonger 1 förp

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.

2. **Tomatsallad:** Dela cocktailtomater. Lägg i en salladsskål och blanda med mixsallad, balsamvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.

3. **Ravioli:** Koka ravioli enligt anvisning på förpackningen. Blanda nykokt ravioli med pesto. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

4. Toppa ravioli med riven parmesan och krutonger. Servera med tomatsallad.