



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert steinsopp ravioli i fløtesaus med squash og spinat, servert med ruccola- og tomatsalat

Gratinert steinsopp ravioli i fløtesaus

½-1 stk squash
100 g aromasopp
50 g spinat
1 ½ dl kremfløte
1 pakke grønnssaksbuljong
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille
1 pakke ravioli med steinsopp
½-1 pakke revet Grande Premium
🏠 1 dl vann

Ruccola- og tomatsalat

1 stk tomat
50 g ruccola
🏠 olje
🏠 1 krm salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Gratinert steinsopp ravioli i fløtesaus, forberedelse:** Skyll squashen og spinaten, og børst soppen fri for jord. Kutt squashen og soppen i skiver.
- 3 **Gratinert steinsopp ravioli i fløtesaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashen og soppen i 2-3 minutter, til squashen og soppen er gylne. Krydre med litt salt og pepper. Tilsett spinaten, fløten, grønnssaksbuljongen, kryddermiksen og 1 dl vann. Gi sausen et raskt oppkok, og ta den av varmen.
- 4 **Gratinert steinsopp ravioli i fløtesaus, fortsettelse:** Fordel litt av sausen utover bunnen av en ildfast form, og fordel deretter et lag med raviolien oppå. Gjenta dette én gang, og avslutt så med et lag med sausen. Topp med den revne osten, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland tomaten og ruccolasalaten i en serveringsskål, og vend i litt olivenolje, salt og pepper.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: Ha gjerne litt balsamicoeddik i ruccola- og tomatsalaten.