



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 <sup>B</sup>

## Ruccolasalat

60 g ruccola

1 stk rødt eple

½ pakke

balsamicovinaigrette

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 fettene 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.