

## Ingrediënten

- 250 gr ravioli (bv met ricotta en spinazie)
- 1 kg mosselen
- 1 grote wortel, grof gesneden
- 1 stengel selder, grof gesneden
- 1 ui, grof gesneden
- 250 ml room
- 5 el geraspte Parmezaanse kaas
- 1 handje spinazie, grof gehakt
- enkele blaadjes basilicum
- peper - zout - curry
- olijfolie
- boter



## Recept

Breng gezouten water aan de kook. Doe er een scheutje olijfolie bij en kook er de ravioli in gaar.

Doe de mosselschelpen in een grote pot. Voeg wortel, selder, ui, een klontje boter en een scheutje water toe. Kook gaar onder deksel op het vuur.

Verwarm de room in een grote pot op het vuur. Breng op smaak met een snuifje peper, zout en curry. Rasp er de Parmezaanse kaas in en voeg de spinazie toe.

Giet de mosselen af maar vang het vocht op. Voeg ongeveer 150 ml eetlepels van het vocht bij de saus. Laat enkele minuten inkoken. Haal de mosselen uit hun schelp en meng ze onder de saus.

Giet de ravioli af en meng deze ook onder de saus.

## SERVEREN:

Schep de ravioli op een bord. Schik er enkele mosselen rond en werk af met enkele blaadjes spinazie en basilicum.

Bron



EEN RECEPT VAN NJAM!  
CHEF

Jan Tournier

Pasta & Risotto

<https://njam.tv/recepten/ravioli-met-mosselen-en-spinazie>

Info Martine Lycke 27/11/2017

1 ui  
2 teentjes look  
Aanstoven

Gekookte mosselen toevoegen (diepvries)

Samen bakken

Handvol geraspte wortelen  
1 takje selder  
Vis fond Lacroix beetje bij beetje om aanbakken  
te vermijden

Light room en spinazie toevoegen

Niet vergeten: ondertussen de pasta garen

Opdienen met Parmezaan en wat basilicum



Fotos

