

Ravioli med steinsopp

total tid **20 min.** 20 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.744 kJ / 417 kcal

Fett: **27,5 g** Protein: **10,8 g**
Karbohydrater: **31,2 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

300 g	ferdiglaget pastadeig
500 g	sopp
2	løk
1	hvitløksfedd
100 g	smør
1 ts	tørket steinsopp
1 klype	sukker
2 ss	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
3	kvaster persille
1	eggeplomme
2	kvaster timian
25 g	amaretti-kjeks, knust til smuler

TILBEREDNING

Steg 1

Finhakk soppen. Skrell og finhakk løk og hvitløk.

Steg 2

Stek alle ingrediensene i smør med timiankvaster, og smak til med tørket steinsopp, sukker og Kikkoman Soyasaus. Reduser varmen og la det småkoke til blandingen har tyknet. Ha denne blandingen i en bolle.

Steg 3

Skyll og tørk persillen, finhakk og vend inn i blandingen.

Steg 4

Kjevle ut pastadeigen og skjær ut sirkler ved hjelp av et kaffekrus. Pensle pastadeig-sirklene med eggeplomme, fyll med blandingen, brett inn og trykk godt ned.

Steg 5

Før servering koker du raviolien i kokende vann i 3-4 minutter. Hell av vannet og ha i litt smør med amaretti-smulene.