

Ravioli eekhoorntjesbrood, spinazie, Parmezaan

	<i>Ravioli</i>	
7a	Ravioli	Vriezer
7b	Spinazie crème	Koeling
7c	Parmezaan	Koeling
	Bakje boter	Koeling

1. Zet een grote pan met water op het vuur, en breng dit aan de kook.
2. Leg het zakje (**niet openmaken**) spinaziecrème (**7b**) in het water, en laat liggen voor 5 minuten.
3. Smelt in een pan een klontje boter en zet het vuur uit.
4. Kook de ravioli (**7a**) 2 minuten.
5. Leg de ravioli in de boter samen met de Parmezaan (**7c**) en zorg ervoor dat de ravioli volledig bedekt is in de boter en Parmezaan.
6. Leg de warme spinaziecrème in het midden van het bord, leg hier de ravioli's bovenop. En maak eventueel af met de achtergebleven boter.