

Ravioli met traag gegaard buikspek, saus van gegrilde honingtomaatjes en krokant gebakken salie

4 personen

30 minuten

Weinig ingrediënten, pure smaken!

De saus maken we enkel en alleen met honingtomaatjes en olijfolie, geen room, geen kruiden. De fris zuur zoete smaak van de saus past mooi bij de volle kruidige smaak van ons traag gegaard buikspek. Welke ravioli je gebruikt, dat kies je zelf. Koop wel liefst verse ravioli, in dit recept hebben we grote verse ravioli gebruikt, gevuld met Parmezaanse kaas.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- verse ravioli voor 4 personen
- 800 gram honingtomaatjes
- 400 gram traag gegaard buikspek, dik gesneden
- een 20 gram verse salieblaadjes
- olijfolie

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op grillstand, op de hoogste temperatuur.
2. Doe alle honingtomaatjes (zonder steeltjes) in een grote ovenschaal, doe er een goede scheut olijfolie bij en meng door elkaar zodat alle tomaatjes bedekt zijn met olie.
3. Zet in de oven onder de hete grill totdat de tomaatjes mooi gepoft zijn, ze mogen zelfs wat zwarte vlekjes krijgen.
4. Snij ondertussen het buikspek in blokjes of reepjes.
5. Verhit in een koekenpan goed wat olijfolie en bak de salieblaadjes (zonder steeltjes) krokant in de hete olie. Haal ze er voorzichtig uit en laat ze uitlekken op wat keukenpapier. (De olie in de pan is nu geïnfuseerd met salie.)
6. Bak in dezelfde olie de blokjes of reepjes traag gegaard buikspek lekker krokant, laat ook deze uitlekken op keukenpapier.
7. Kook de ravioli zoals aangegeven op de verpakking, serveer met de saus, de spekjes en werk af met wat crumble van de krokante salieblaadjes! Smakelijk!