



Ingrediënten (voor 4-6 personen)

- 1 Ui.
- 1 Teentje knoflook.
- 1 Courgette.
- 1 Groene Paprika.
- 20 Gram Boter.
- 1 Blik Ravioli (800 gram)
- 1 Pak gezeefde tomaten 500 gram.

Bereiden

Pel en snipper de ui en knoflook. Maak de courgette schoon, snijd ze in plakjes en halveer ze. Maak de paprika schoon en snijd ze in stukjes. Verhit de boter in een grote pan en fruit hierin de ui en de knoflook enkele minuten. Bak de courgette en de paprika ca. 5 minuten mee. Voeg de ravioli, de gezeefde tomaten en 2 dl. water toe en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met geraspte belegen kaas en tortilla chips.