

Salat med ravioli

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 200 g cherrytomater
- 1,5 peberfrugter
- 2 spsk. olie + salt og peber
- 1 majscolbe
- 150 g frisk spinat
- 250 g ravioli
- 150 g chorizopølse
- 2 avocadoer
- 2 spsk. olie + salt, peber og en smule citronsaft (1-2 spsk.)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 170 grader varmluft
2. Skyl cherrytomater og peberfrugter og skær i halve og tern.
3. Kom nogle af dem (lidt over halvdelen cirka) i et ovnfast fad og kom lidt olie, salt og peber over. Stil i ovnen og bag 20 minutters tid.
4. Kog imens din majscolbe, tag bladene af og kom den i en gryde med kogende vand. Giv også den 15-20 minutter.
5. Fjern skindet fra din chorizopølse, skær i mindre tern og steg dem sprøde på en pande.
6. Tag en gryde frem, fyld med vand og sæt det til at koge. Kom dine ravioli i gryden og giv det 5 minutter.
7. Nu skal salaten samles: skyl spinat og dup tørt.
8. Skær en avocado i tern.
9. Skær majs fra kolben, gerne så lidt større stykker.
10. Kom spinaten i bunden af en stor skål, hæld de kogte ravioli over.
11. Kom de bagte tomater og peberfrugter ved samt de rå du skar ud i starten.
12. Tilføj så avocado, majsstykkerne, den sprøde chorizo.
13. Kom lidt olie, citronsaft, salt og peber over og vend rundt.