Ravioli in bouillon

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon Minder zout, meer kruiden
- 250 g Ravioli
- 1 Courgette
- 250 g Champignons
- 2 el Verse Basilicum

Instructie

1. Bereid de bouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking en breng deze aan de kook.
2. Voeg de ravioli aan de bouillon toe en kook deze gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Was de courgette en de champignons. Snijd courgette en champignon in kleine stukjes. Bak deze met een beetje olijfolie voor 10 minuten op middelhoog vuur.
4. Roer de basilicum door de bouillon. Serveer het gerecht met de gebakken groente. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	26.75 g
Energie	179.59 kcal
vetten	4.15 g
Eiwit	8.09 g

25 Min

2 Porties