**Ravioli ovenschotel met broccoli, pecannoten en oude kaas**

Nodig:

2 broccoli struikjes

1 blokje groentebouillon

2 teentjes knoflook

1 ui

300 ml kookroom of 250 ml kookroom en een scheut melk

Zakje oude kaas (geraspt)

100 gram pecannoten

500 gram ravioli gevuld met kaas

Bereiding:

Vul twee pannen met water en breng aan de kook. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met boter. Snijd de broccoli in roosjes. Kook de broccoli 10 minuten. Snijd ondertussen de ui en knoflook fijn. Bak in wat olie de ui glazig. Bak de knoflook eventjes mee. Kook de ravioli zo lang als aangegeven op de verpakking. Giet de broccoli af. De helft van de broccoli gaat zo door de ravioli. De andere helft bewaar je in de pan. Voeg hieraan toe de kookroom, knoflook, ui, het groentebouillonblokje, 80 gram oude kaas en 60 gram walnoten. Pureer dit met de staafmixer tot een gladde saus. Meng de saus door ravioli en de overgebleven broccoli. Breng op smaak met wat zout en peper. Schep in ovenschaal. Bestrooi met de overbleven kaas en walnoten. Bak de ravioli in 15-20 minuten in de oven.