**Ravioli uit de oven met mozzarella en Parmezaanse kaas**

Nodig voor 3 personen:

1 ui, fijn gesnipperd

knoflookpasta

1 flinke bos basilicum

1 laurierblaadje

3 blikken tomatenblokjes

1 eetlepel witte azijn

Suiker

Zout

Peper

1 enkel maggiblokje

500 gram verse ravioli met spinazievulling (of een andere vulling)

1 bol mozzarella

Parmezaanse kaas naar smaak

Boter of olijfolie om de schaal in te vetten

Bereidingswijze:

Verwarm een pan op middelhoog vuur. Fruit in een scheutje olie de ui. Hak de steeltjes van de basilicum fijn en de helft van de blaadjes grof. Voeg als de ui glazig wordt de steeltjes en de helft van de basilicumblaadjes toe samen met de knoflook en laurier. Breng op smaak met peper en zout en bak een paar minuten mee totdat de knoflook begint te geuren. Blus af met de azijn. Voeg de tomaten in blik toe samen met de suiker en het maggiblokje. Breng de saus aan de kook en laat twintig à dertig minuten pruttelen zodat de saus wat dikker wordt. Verwarm ondertussen je oven op 180 graden en vet een ovenschaal in met boter of een beetje olijfolie. Proef of de saus nog zout, peper of een beetje suiker nodig heeft en roer er de ravioli en de rest van de basilicumblaadjes door. Verdeel het raviolimengsel over de ovenschaal en strijk glad. Scheur de mozzarella erover en rasp er voldoende Parmezaan boven zodat alles is bedekt met een laagje kaas en zet twintig minuten in de oven. Zet vervolgens de grill aan op de hoogste stand en bak nog drie à vijf minuten, afhankelijk van hoe sterk je grill is.