**Ravioli met zwarteknoflookboter**

Nodig:

Koelverse ravioli gevuld met paddenstoelen
½ flespompoen
± 4-6 zwarte knoflooktenen
50 gram roomboter, kamertemperatuur
1 theelepel balsamico
olijfolie
zout

peper uit de molen

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 °C. Snij de pompoen (zonder schil) in kleine dobbelsteentjes. Hussel om met olie, peper en zout. Rooster 15-20 minuten in de oven tot ze gaar zijn met geblakerde randjes. Pureer met de staafmixer de boter met de zwarte knoflook (zonder velletjes, uiteraard) en balsamico tot een smeuïg grijsbruin geheel. Let op: soms bestaat de zwarte knoflook uit een grote bol met forse tenen, soms zijn het kleine bolletjes die je in z’n geheel kunt gebruiken. Proef vooral! Te subtiel? Meer knoflook erin. Kook de ravioli beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, doe meteen terug in de warme pan, samen met de gare pompoenblokjes. Schep de boter erdoor (misschien heeft u niet alles nodig?), die smelt meteen. Verdeel over twee borden, geef nog een haal met de pepermolen en dien onmiddellijk op.