**Ravioli ovenschotel met champignonnenroomsaus, spinazie en oude kaas**

Nodig 4 personen:

500 gram ravioli gevuld met paddenstoelen of kaas

1 ui

2 teentjes knoflook

500 gram champignons

30 gram boter

3 el bloem

1 groentebouillonblokje

125 ml kookroom

600 gram spinazie

50 gram geraspte oude kaas

Bereiding:

Zet een pan met water voor de ravioli op het vuur en breng aan de kook. Zet een ander pan met 300 ml water op het vuur en breng aan de kook. Voeg aan het kokend water (de pan met 300 ml) het groentebouillonblokje toe. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschaal in met boter. Hak ondertussen de ui en knoflook fijn. Snijd de champignons in plakjes. Smelt de roomboter in een pan. Bak hierin de ui glazig. Bak de knoflook even mee. Voeg dan de champignons toe. Bak een minuut of 5 tot 6. Kook de ravioli zoals aangegeven op de verpakking. Voeg 3 el bloem toe aan de champignons en bak 2 minuten mee. Roer de bouillon erdoor. Laat wat inkoken samen met de kookroom. Breng op smaak met zout en peper. In een andere pan bak je kort de spinazie totdat deze slinkt. Laat uitlekken in een vergiet en druk zoveel mogelijk water eruit. Meng de spinazie en de ravioli door de champignonnenroomsaus. Schep in de ovenschaal en bestrooi met kaas. Bak in 15 tot 20 minuten gaar in de oven.