



Ovenschotel met pasta en broccoli

met olijvensaus en mozzarella



ca. 40min



2 personen

Een smeuïge, kazige ovenschotel met een knapperig korstje erop - wat is er nou beter dan dat?! Vandaag bereiden we een helemaal vegetarische pastaschotel met een smakelijke vulling van broccoli, prei, olijven en een bijzondere auberginesaus. Top het af met gesmolten mozzarella en een paneerlaagje om een mooi korstje te vormen en genieten maar!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische lumaconi ¹
- 1 prei
- 1 broccoli
- 1 zakje groene olijven
- 200g tomatenpassata
- 1x Mediterrane aubergine-olijvensaus
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 25g biologisch paneermeel ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 942kcal, vet 39.3g, koolhydraten 105.2g, eiwit 33.6g



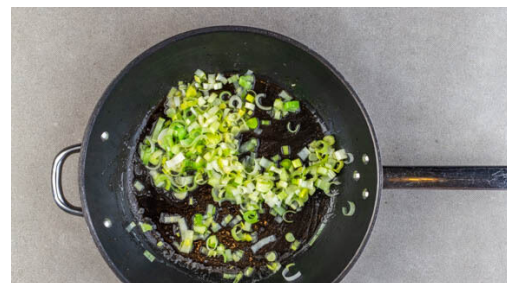
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220° (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Halveer de **prei** in de lengte en snijd overdwars in dunne reepjes. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de **stronk** en snijd de **stronk** in dunne plakjes.



4. Ingrediënten voorgaren

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook ca. 3min. Voeg dan de **broccoli** toe en kook ca. 2min mee – de ingrediënten moeten nog niet helemaal gaar zijn. Laat de **pasta** en **broccoli** uitlekken in een vergiet.



2. Prei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** met een flinke snuf zout ca. 3min, tot de **prei** zacht begint te worden. Zet het vuur dan middelhoog.



5. Ovenschotel bakken

Verdeel de **pasta** en **broccoli** over een middelgrote ovenschaal. Giet de **sous** eroverheen, bedruppel met 1el olijfolie en bestrooi met een flinke snuf peper en zout. Scheur de **mozzarella** in stukjes en verdeel over de **ovenschotel**. Bak ca. 10min in de voorverwarmde oven, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Saus opzetten

Voeg de **olijven**, **tomatenpassata** en **aubergine-olijvensaus** toe en roer goed door. Breng aan de kook en laat ca. 5min zachtjes koken. Haal de pan van het vuur, proef en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



6. Ovenschotel afmaken

Haal de **ovenschotel** uit de oven en bestrooi gelijkmatig met de **kruidenmix** en het **paneermeel**. Bak dan nog 4-8min bovenin de oven, tot het **paneermeel** licht bruin kleurt. Laat de **ovenschotel** ca. 5min afkoelen en serveer.