



Mac 'n cheese ovenschotel

met linzen strozzapreti en broccoli



ca. 45min



2 personen

Opgelet! Wij presenteren een extravagante pastaschotel voor jong en oud: van linzen strozzapreti tot broccoli, babyspinazie en twee soorten kaas - alles is inbegrepen om van deze mac 'n cheese ovenschotel een heerlijke maaltijd te maken. Je maakt dit feestje af met een krokante topping van paneermeel, citroenrasp en basilicum. Aanvallen!

Wat je van ons krijgt

- 250g strozzapreti van biologische rode linzen
- 1 grote broccoli
- 1 sjalotje
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 100g babyspinazie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 75g geraspte cheddar ³
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse basilicum
- 25g panko ²

Wat je thuis nodig hebt

- 300ml melk ³
- 1el boter ³
- 1el bloem ²
- 1tl mosterd ⁴
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- garde
- vergiet

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), mosterd (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 968kcal, vet 30.6g, koolhydraten 100.8g, eiwit 63.4g



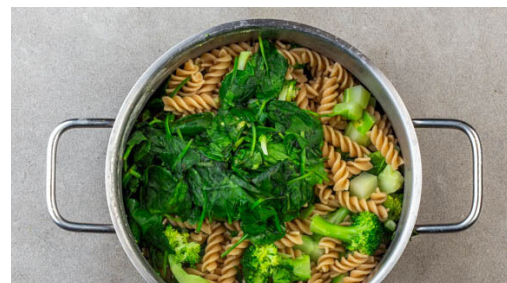
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een grote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta** en **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil evt. de **stronk** en snijd in grove stukken. Pel het **sjalotje** en snijd fijn. Rasp de **kaas** fijn.



4. Pastaschotel bakken

Voeg de **kaassaus** en de **helft van de cheddar** toe aan de **pasta** en de **groente** in de pan en meng goed. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout. Doe het **pastamengsel** in een grote ovenschaal, bestrooi met de **rest van de cheddar** en bak in 10-12min goudbruin.



2. Pasta en broccoli koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook 3-4min. Voeg dan de **broccoli** toe en kook alles nog 3-4min tot de **pasta** beetgaar is en de **broccoli** gaar. Doe de **babyspinazie** in een vergiet en giet de **pasta** en **broccoli** af over de **babyspinazie**. Laat alles uitlekken en doe terug in de kookpan.



5. Topping voorbereiden

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Halveer de **citroen**. Rasp de **schil van 1 helft** fijn en snijd dan in twee partjes. De **andere citroenhelft** kun je voor een ander recept bewaren. Snijd de **helft van de basilicum** (of meer naar smaak) fijn.



3. Kaassaus maken

Laat in een kleine kookpan 1el boter smelten op middelhoog vuur. Voeg de **sjalot** toe en bak ca. 2min zachtjes. Bestuif met 1el bloem en schenk dan langzaam 300ml melk in de pan. Roer met een garde tot er geen klontjes meer zijn. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl mosterd toe en laat de **sous** al roerende 3-5min inkoken. Neem de pan van het vuur en roer de **kaas** erdoor.



6. Topping afmaken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en roerbak het **paneermel** in ca. 2min goudbruin. Voeg de **knoflook** toe, bak ca. 30sec mee en neem dan de pan van het vuur. Roer de **citroenrasp** en de **basilicum** erdoor en kruid met een snuf zout. Serveer de **pastaschotel** met de **topping** en geef de **citroenpartjes** erbij.