

DINNERLY



Pasta ovenschotel met spekjes en kaas met broccoli en tomatensalade



20-30min



2 personen

Vandaag staat er een ovenschotel op het menu met pasta, spek, broccoli en, heel belangrijk: kaas. We doen het in de saus zodat het door alle ingrediënten kan smelten. Het gerecht doet denken aan de klassieker mac and cheese uit de VS en is dus eerste klas comfort food. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne¹
- 1 broccoli
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas⁷
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1x spekreepjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 200ml melk⁷
- 2el boter⁷
- 2el bloem¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOGEREI

- oven met grote ovenschaal
- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- garde
- 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 1110kcal, vet 56.5g, koolhydraten 99.8g, eiwit 47.3g



1. Broccoli snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** en **broccoli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de de **stronk** en snij de **stronk** in kleine blokjes.



2. Broccoli en pasta koken

Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook in 2-3min beetgaar. Schep de **broccoli** uit de pan en spoel in een zeef af met koud water. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 7-9min bijna gaar. Giet af en laat uitlekken.



3. Ovenschotel voorbereiden

Verhit een tweede middelgrote kookpan met 2el boter op middelhoog vuur. Roer er 2el bloem doorheen en laat kort aanbraden. Roer er met een garde beetje bij beetje 200ml melk door. Laat de saus 3-4min zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout en meng de **kaas** erdoor. Meng de **pasta**, **broccoli** en **saus** in een grote ovenschaal en bak 10-15min.



4. Salade maken

Snij de **tomaten** in dunne partjes. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes. Meng de **tomaten** met **1/3e van de ui**, 1el olijfolie en 1el azijn. Proef en breng op smaak met peper, zout en suiker.



5. Afmaken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie. Bak de **spekjes** en de **rest van de ui** 3-4min op medium tot hoog vuur, tot de **spekjes** krokant zijn. Garneer de **pasta ovenschotel** met de **spekjes** en de **uien** en serveer met de **tomatensalade**.



6. Lekker krokant

Om je ovenschotel een lekker knapperig korstje te geven kun je er wat paneermeel (evt. met wat boter) over strooien voordat je 'm bakt.