

DINNERLY



Pasta ovenschotel met spekjes met kaas, 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 biologische penne ¹
- 1 grote broccoli
- 100g jonge geraspte kaas ⁷
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 pakje spekblokjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 200ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef en vergiet
- garde

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 1058kcal, vet 51.7g, koolhydraten 102.3g, eiwit 41.8g



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. Schil de **stronk** en snij deze 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. Laat uitlekken in een vergiet.



3. Ovenschotel voorbereiden

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



4. Salade maken

Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in dunne partjes. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Meng de **tomaat** met $\frac{1}{3}$ 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 op medium tot hoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **spekjes** en de **rest van de ui** 3-4min, tot de **spekjes** krokant zijn. Garneer de **pasta ovenschotel** met de **spekjes** en **ui** 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.