



Pastaschotel met chorizo

met bloemkool en Goudse kaas



ca. 30min



2 personen

Voor deze pastaschotel liet chef Elisabeth zich inspireren door de Amerikaanse calorieënbom Mac 'n Cheese. Maar geen zorgen, we zouden Marley Spoon niet zijn als we onze versie niet een tikkeltje gezonder zouden maken. Daarom hebben we prei en bloemkool toegevoegd en gebruiken we niet de astronomische hoeveelheden kaas die ze in de VS over de schotel strooien. Maar wel genoeg voor een lekkere rijke maaltijd!

Wat je van ons krijgt

- 250g torchiette ¹
- 1 bloemkool
- 1 prei
- 1x chorizo ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- melk ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- grote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of 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 1299kcal, vet 68.9g, koolhydraten 108.3g, eiwit 55.8g



1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** en de **bloemkool** aan de kook in een grote kookpan. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes.



4. Saus voorbereiden

Voeg de **crème fraîche** en 50ml melk toe aan de koekenpan. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en neem de pan van het vuur.



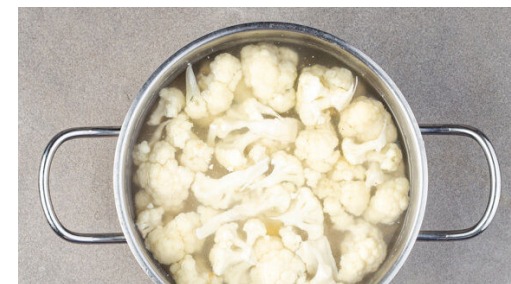
2. Prei en chorizo bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **prei** 2-3min. Snijd de **chorizo** in stukjes en voeg ze toe aan de koekenpan. Bak 1-2min, tot de **prei** zacht is en de **chorizo** begint te bruinen.



5. Pasta mengen

Voeg de **saus** en **3/4e van de kaas** toe aan de kookpan met de **pasta en bloemkool**. Meng goed en stort het geheel in een middelgrote ovenschaal. Bestrooi met de **rest van de kaas**.



3. Pasta en bloemkool koken

Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook ca. 2min. Voeg dan de **bloemkool** toe en kook nog ca. 3min. Giet alles af, laat even uitlekken en doe weer terug in de kookpan.



6. Pastaschotel afbakken

Bak de **pastaschotel** nog 12-15min in de oven, tot de **kaas** goudbruin gesmolten is.