

DINNERLY



Pastaschotel met spekjes en kaas met broccoli en tomatensalade



2 personen

Vandaag staat er een ovenschotel op het menu met pasta, spek, broccoli en, heel belangrijk: kaas. En veel ook! 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 eersteklas comfort food. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g penne¹
- 1x 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

KOOKGEREI

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

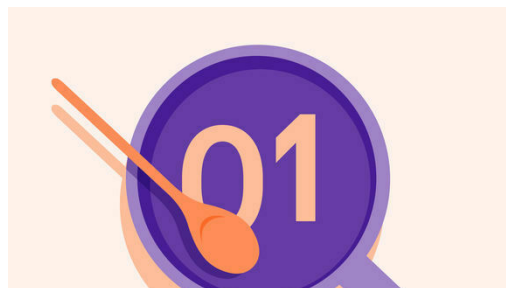
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

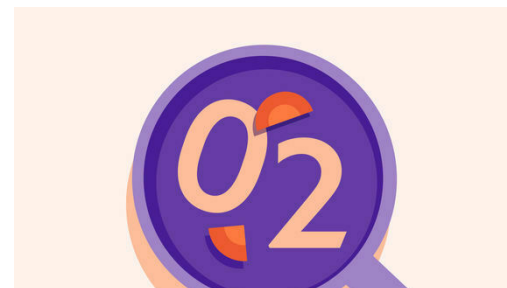
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1174kcal, vet 51.3g, koolhydraten 119.0g, eiwit 53.9g



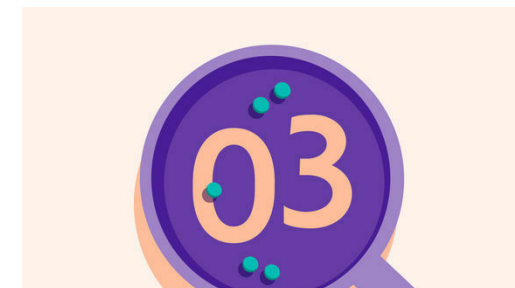
1. Broccoli snijden

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 evt. de **stronk**, snij de harde onderkant eraf en snij de rest in kleine blokjes.



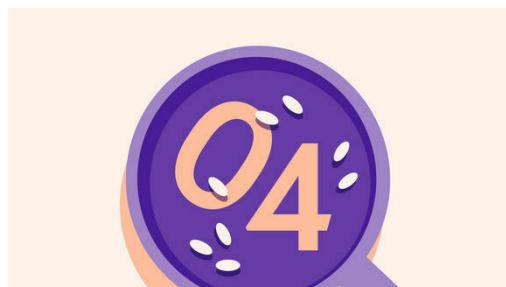
2. Broccoli en pasta koken

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 6-7min bijna gaar. Giet af en laat uitlekken.



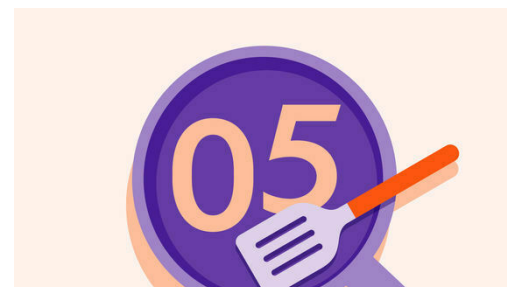
3. Overschotel voorbereiden

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 sudderen. 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 en zout.



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.