

DINNERLY



Italiaanse ovenschotel met lumaconi en aubergine-olijvensaus



30-40min



2 personen

Che bello! Deze prachtige stevige ovenschotel is altijd een hit. Je tovert deze leuke lumaconi pastaschelpjes vandaag samen met paprika, frisse tomaten en aubergine-olijvensaus om tot een kleurrijk feestmaal. En natuurlijk hoort daar een lekkere laag gemolten kaas overheen. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische lumaconi ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 tomaten
- 1 paprika
- 1x Mediterrane aubergine-olijvensaus
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 200ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 2el bloem ¹
- zout

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- 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 803kcal, vet 32.2g, koolhydraten 101.0g, eiwit 24.7g



1. Pasta koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook 7-9min – de **pasta** hoeft nog niet gaar te zijn. Laat uitlekken in een vergiet.



2. Béchamel maken

Smelt 2el boter in een kleine kookpan op medium tot hoog vuur. Strooi er 2el bloem over en roer 1-2min met een garde tot het **mengsel** goudbruin is. Voeg beetje bij beetje het **bouillonpoeder**, 200ml melk en 180ml water toe. Breng aan de kook en laat 4-5min zachtjes koken. Blijf roeren, zodat de **béchamel** niet aankeekt.



3. Groente snijden

Snij de **tomaten** in blokjes van ca. 2cm. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in dunne repen.



4. Ovenschotel bakken

Meng de **pasta**, **tomaat** en **paprika** in een middelgrote ovenschaal met de **béchamel** en de **aubergine-olijvensaus**. Bak de **ovenschotel** ca. 15min in de oven.



5. Afmaken en serveren

Haal de **ovenschotel** uit de oven. **Pas op:** heet! Bestrooi met de **helft van de kaas** (of meer naar smaak) en bak nog 8-10min, tot de **kaas** gesmolten en goudbruin is. Laat even afkoelen en serveer.



6. Frisse extra's

Deze ovenschotel is heerlijk verwarmend en vullend. Het kan lekker zijn om daar als frisse tegenhanger een salade bij te serveren. Pittige rucola of nootachtige veldsla passen er bijvoorbeeld goed bij.