



Ovenschotel in mac 'n cheese stijl

met broccoli en citroen-basilicumtopping



ca. 45min



2 personen

Opgelet! Wij presenteren een extravagante pastaschotel voor jong en oud: van volkoren fusilli tot broccoli, babyspinazie en twee soorten kaas – alles is inbegrepen om van deze ovenschotel in mac 'n cheese stijl een unieke maaltijd te maken. Je maakt dit culinaire feestje af met een bijzondere topping van paneermeel, citroenrasp en basilicum. Aanvallen!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische volkoren fusilli ¹
- 1 grote broccoli
- 1 sjalotje
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g babypinazie
- 1 zakje groentebouillonpoeder ⁷
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse basilicum
- 25g panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- 1 tl mosterd ¹⁰
- 1 el bloem ¹
- 300ml melk ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- garde
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 896kcal, vet 32.3g, koolhydraten 101.6g, eiwit 41.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng voldoende gezouten water aan de kook in een grote kookpan voor de **pasta** en **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil evt. de **stronk** en snijd in grove stukken. Pel het **sjalotje** en snijd fijn. Rasp de **kaas** fijn.



4. Pastaschotel bakken

Doe de **kaassaus** met de **helft van de cheddar** in de kookpan met de **pasta** en de **groente** en schep goed door elkaar heen. Proef en kruid evt. met nog wat peper en zout. Doe het **pastamengsel** in een grote ovenschaal, bestrooi met de **rest van de cheddar** en bak in 10-12min goudbruin.



2. Pasta en broccoli koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook 8-9min. Voeg dan de **broccoli** toe en kook alles nog 3-4min tot de **pasta** beetgaar is en de **broccoli** gaar. Doe de **babypinazie** in een vergiet en giet de **pasta** en **broccoli** af over de **babypinazie**. Laat alles uitlekken en doe terug in de kookpan.



5. Topping voorbereiden

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Rasp **1 helft van de citroen**. Snijd hem vervolgens doormidden en snijd de **geraspte helft** in twee partjes. De **andere helft** kun je voor een ander recept bewaren. Hak de **helft van de basilicum** (of meer naar smaak) fijn.



3. Kaassaus maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur en laat 1el boter smelten. Voeg de **sjalot** toe en bak ca. 2min zachtjes. Voeg 1el bloem toe en giet langzaam 300ml melk in de pan terwijl je een garde gebruikt om klompjes bloem op te lossen. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl mosterd toe en laat de **saus** al roerende 4-5min inkoken. Neem de pan van het vuur en roer de **kaas** erdoor.



6. Topping afmaken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Voeg het **paneermeel** toe en bak al roerende in ca. 2min goudbruin. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Neem de pan van het vuur. Roer de **citroenrasp** en **gehakte basilicum** erdoor en kruid met een snuf zout. Serveer de **pastaschotel** met de **topping** erop en geef de **citroenpartjes** erbij.