

Ingrediënten voor 4 personen

350 gram penne of andere pasta
3 teentjes knoflook 1 pakje room
culinair 125 gram zachte
geitenkaas (zonder korst) 3
eetlepels fijngesneden basilicum
150 gram rauwe ham dikkere
plakken 1 eetlepel olijfolie 250
gram champignons ½ eetlepel
honing 5 gedroogde tomaten op
olie 100 gram pittige geraspte
kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gegratineerde pasta met champignons geitenkaas ham en gedroogde tomaat

Een zalige romige pasta met een subtiele smaak van de geitenkaas. De honing geeft een licht zoet accent. We hebben gesmuld. Heel eenvoudig te maken en goed voor te bereiden. Echt een TOPPERTJE.

Hulpmiddelen

Ovenschaal

Bereidingswijze

Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes. Snij de rauwe ham in smalle reepjes. Laat de gedroogde tomaten uitlekken en snij ze in reepjes. Pel de teentjes knoflook. Verwarm de room culinair en laat hierin de knoflook in hun geheel op een laag vuur plm. 10 minuten zachtjes trekken. Neem de knoflook uit de saus. Kook de pasta gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Verkruimel de geitenkaas en roer deze samen met de honing en de gesneden basilicum door de room. Voeg de rauwe ham, gedroogde tomaten en de champignons toe. Roer de saus door de pasta. Doe de pasta in een vuurvaste schaal. Bestrooi de pasta met de kaas en zet deze in een voorverwarmde oven van 200 graden tot de kaas een goudbruine kleur heeft gekregen.

Serveertips

Lekker met een groene salade.

