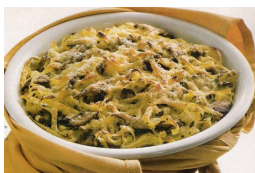


Ingrediënten voor 4 personen

250 g tagliatelle - zout - 1  
middelgrote courgette - 1 venkel -  
1 ui - 2 lente-uitjes - 4  
vleestomaten - 200 g hamblokjes  
of reepjes - 2 eetlepels olie - 1  
theelepel oregano Saus: 400 ml  
slagroom - 1 theelepel  
paprikapoeder - 1 teen knoflook -  
200 g geraspte kaas

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee



## SUPER romige tagliatelle ovenschotel met courgette en ham

Deze lekkere ovenschotel aten we bij ons schoonzusje Bogna die erg lekker kan koken. Zij had het recept uit een tijdschrift. Dit komt zeker vaker bij ons op tafel. Verrassend van smaak!

### Hulpmiddelen

Wok - ovenschaal

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden. Pasta koken volgens recept. Courgette en venkel wassen en in repen snijden. Ui schoonmaken en snipperen. Tomaten ontvellen, halveren, pitjes verwijderen en in blokjes snijden

### Bereidingswijze

Olie verwarmen in de wok, ham en ui even bakken. Daarna de groenten toevoegen en een paar minuten wokken. Op smaak brengen met oregano en zout. De gekookte pasta mengen met het groenten-ham mengsel. In een ovenschotel doen. Saus maken door de slagroom te mengen met knoflook, paprikapoeder, zout en 100 g geraspte kaas. Saus over de pastamengsel gieten en daarna de overgebleven kaas er over strooien. Schotel in het midden van de voorverwarmde oven plm. 45 minuten bakken.

### Serveertips

Lekker met een groene salade.