

Ingrediënten voor 4 personen

400 g macaroni 1 courgette 200 g gekookte ham (blokjes) 1/2 L melk 50 g boter 3 el bloem 100 g emmentaler (geraspt) 150 g gruyère (geraspt) 3el paneer/broodkruim

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Ovenschotel

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Macaronigratin met courgette

Heerlijke pasta uit de oven

Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 180° C. Kook de pasta beetgaar. 2 Snij de courgette in reepjes. Blancheer ze 1 minuut in kokend gezouten water en laat ze uitlekken. Meng de gruyère met de emmentaler. 3 Smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe en roer op het vuur tot een kruimelige roux. Blus al roerend met de melk en laat indikken. Roer er 3/4 van de kaas door. Breng op smaak met peper en zout. 4 Meng de macaroni met de ham, de courgette en de saus. Doe ze in een ingevette ovenschaal en bestrooi met de rest van de kaas. Zet 20 minuten in de oven.