



Hoofdgerechten

Pasta ovenschotel met doperwtjes en spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram pasta (kleine)
4 eetlepels bieslook (fijngehakt)
150 gram gerookte spekblokjes
100 gram oude kaas (geraspt)
300 gram erwten (diepvries)
2 lookteentjes (geperst)
200 milliliters volle room
100 milliliters passata
1 ui (gesnipperd)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Blancheer de erwten 3 minuten in kokend gezouten water. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan goudbruin. Voeg de ui en look toe en bak nog 2 minuten mee.

Verwarm de oven voor op 200°C. Giet de pasta en erwten af. Vang een kopje van het kookvocht op. Meng de pasta met de erwten, het kookvocht, de room en passata. Schep er het ui-spekmengsel, de helft van de bieslook en de helft van de kaas onder. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.

Beboter een ovenschaal. Schep de pasta in de ovenschaal en bestrooi met de resterende kaas. Zet 20 minuten in de oven tot de kaas goudbruin is. Werk af met de resterende bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven

