



Hoofdgerechten

Romige pastaschotel met citroen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram buffelmozzarella's (in stukjes gescheurd)
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 eetlepel tijmblaadjes (gehakt)
500 gram pasta (naar keuze)
1 citroen (de geraspte schil)
2 eetlepels citroensap
150 gram mascarpone
1 eetlepel honing
250 gram ricotta
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta in zoutwater, 3 minuten minder lang dan op de verpakking staat. Meng ondertussen de andere ingrediënten, met uitzondering van 50 g mozzarella, onder elkaar.

Meng de kaasmassa onder de uitgelekte pasta. Goed op smaak brengen met peper en zout. Doe alles in een ovenschotel en strooi er de resterende mozzarella over.

Plaats de pasta 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220°.

Keukenbenodigdheden

Oven

