Penneschotel met chorizo

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

350 g pasta, penne

400 g gepelde tomaten, fijn gehakt

2 el tomatenpesto

2 knoflooktenen

100 g chorizo

100 g champignons

10 basilicumblaadjes

½ paprika, rood

400 ml bouillon

250 g mascarpone

50 g Parmezaanse kaas, geraspt

zout

peper

De knoflook schillen en fijn snijden. De chorizo en de paddenstoelen in dikke schijven snijden, de basilicumblaadjes fijn hakken en de paprika in blokjes snijden.

De helft van de mascarpone en de Parmezaanse kaas met alle overige ingrediënten in de porseleinen vorm met elkaar mengen en gelijkmatig verdelen.

De mascarpone in klodders over de pasta verdelen en Parmezaanse kaas eroverheen strooien.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Bakken.

Hete lucht & Stoom 220 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019