



Pastagratin

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair V2000 vanaf 2021

Eén-pots pastagratin: Alle ingrediënten gaan direct in de vorm en de oven doet de rest. Voor de dagen waarop het ongecompliceerd en snel moet gaan.

Ingrediënten

- 300 g Deegwaren (bijv. hoorntjes of schelpjes)
- 250 g champignons, in dunne schijfjes
- 100 g rauwe ham, in fijne reepjes
- 2 uien, gehalveerd, in fijne reepjes
- 4 takjes gladbladige peterselie, afgeplukte blaadjes, fijngehakt
- 450 ml groentebouillon
- 250 ml halfvolle room
- snuijfe Peper
- snuijfe gemalen nootmuskaat
- 150 g Geraspte kaas (bijv. Parmezaanse kaas)

Bereiding

De oven met hete lucht vochtig voorverwarmen op 180 °C. De pasta en alle ingrediënten inclusief zout in een ovensafe vorm mengen. Bestrooien met peterselie. De groentebouillon en de halfvolle room samenroeren en op smaak brengen met peper en nootmuskaat. Het mengsel over de pasta gieten en er kaas overheen strooien. Een gratinvorm op een rooster in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 35 minuten laten garen.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

Put the food in





Hot air humid 180 °C gedurende 35 Mins

Tips

Alle soorten pasta met een korte kooktijd (max. 6–8 minuten) kunnen worden gebruikt.

Accessoires

Gratinvorm (ca. 2½ l), ingevet

Rooster

