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

snuifje Peper

snuifje 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 ovenvaste 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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025