



KOKEN MET EEN BUDGET

Pastaschotel Hawaiï

HOOFDGERECHT

🕒 40 + 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 175 g pasta
- 🛒 125 g hamblokjes
- 🛒 ½ blik ananasschijven of -stukjes
- 🛒 125 g champignons
- 🛒 ½ ui
- 🛒 50 g geraspte kaas
- 🛒 20 g boter
- 🛒 25 g bloem
- 🛒 ½ bosje bosui
- 🛒 snuf peper en zout
- 🛒 snuf paprikapoeder

MATERIAAL: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta gaar.
2. Smelt de boter in een pannetje en voeg de bloem toe.
3. Roer even door met een houten lepel tot een roux.
4. Giet dan beetje bij beetje 250 ml water erbij en roer telkens met een garde tot het is opgenomen.
5. Breng de saus op smaak met peper, zout en paprikapoeder.
6. Roer $\frac{2}{3}$ van de kaas er door tot deze gesmolten is.
7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Snipper de ui en fruit aan in een pan.
9. Voeg de hamblokjes toe en bak deze 2 minuutjes.
10. Voeg dan de champignons in pakjes toe en bak nog even mee tot ze beginnen te slinken.
11. Schep de pasta door de ham en champignons.
12. Voeg dan ook de ananas toe in een stukjes en de bosui in ringetjes.
13. Schep alles over in een grote ovenschaal.
14. Giet de saus er over en bestrooi met de rest van de kaas.
15. Bak de pasta Hawaiï schotel ca. 30 minuten in de oven.

TIP: Lekker met een groene salade voor wat extra groenten.



Bron: leukerecepten.nl