



Farfalle met broccoli en vier kazen

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  400 g broccoli (in roosjes)
-  100 g roomkaas
-  65 g blauwe kazen
-  75 g jonge kaas (geraspt)
-  1 el olijfolie
-  1 prei (in ringen)
-  1½ teentje knoflook (geperst)
-  1½ el witte wijnazijn
-  150 g farfalle
-  3 el broodkruim of paneermeel
-  25 g Parmezaanse kaas (geraspt)
-  2 el peterselie (fijgehakt)

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Stoom of kook de broccoli beetgaar.
2. Verwarm de oven voor op 190°C.
3. Roer de roomkaas, blauwe kaas en jonge kaas door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Verhit de olie in een koekenpan en roerbak de prei circa 5 minuten.
5. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut.
6. Voeg de broccoli toe en bak 3 minuten.
7. Giet de azijn erbij en bak tot het vocht is verdampt.
8. Kook intussen de pasta 3 minuten korter dan de kooktijd op de verpakking.
9. Voeg de beetgare pasta toe aan de pan, neem de pan van de warmtebron en roer het kaasmengsel erdoor.
10. Schep over in een ovenschaal.
11. Meng het broodkruim met de Parmezaanse kaas en peterselie.
12. Verdeel over de pasta en rooster in de oven in circa 15 minuten goudbruin.

BRON: boodschappen.nl

