



Mac 'n 2 cheeses met broccoli en amandel

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍝 250 g rigatoni of penne rigate
- 🍝 400 g broccoli
- 🍝 200 g crème fraîche
- 🍝 100 g belegen kaas, geraspt
- 🍝 75 g stilton, verkruimeld
- 🍝 1½ teen knoflook
- 🍝 40 g gezouten amandelen
- 🍝 1 el olijfolie
- 🍝 snuf gedroogde chilivlokken

MATERIAAL: ovenschaal, 20×20 cm

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta in ruim water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Maak intussen de broccoli schoon, verdeel in roosjes en de steel in plakjes van 2 cm.
3. Kook de broccoli de laatste 5 minuten met de pasta mee tot beetgaar.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Meng de crème fraîche met de geraspte kaas en stilton.
6. Pers ook 1 teen knoflook erboven en meng door elkaar.
7. Giet de pasta met de broccoli af en doe terug in de pan.
8. Houd wat broccoli apart en schep het room-kaasmengsel door de rest.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Schep de pasta in de ovenschaal en verdeel de rest van de broccoli erop.
11. Duw iets in de pasta.
12. Bak de pasta in de oven goudbruin in 15 minuten.
13. Hak intussen de amandelen en laatste ½ teen knoflook fijn.
14. Verhit in een koekenpan de olijfolie en bak de amandelen met de knoflook en de chilivlokken goudbruin.
15. Bestrooi de pasta uit de oven met het amandelmengsel en serveer meteen.

BRON: deliciousmagazine.nl

