

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  375 g wortels
-  ½ bol knoflook
-  ½ bosje salie
-  200 g farfalle
-  125 g parmaham (gesneden)

MATERIAAL: ovenschaal, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Schrap de wortels en halveer ze in de lengte.
3. Pel de knoflook en halveer de teentjes.
4. Pluk de salieblaadjes van de takjes.
5. Meng de wortels met de knoflook, de salie, 1 el olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
6. Doe het geheel in een ovenschaal en dek af met aluminiumfolie.
7. Zet de schaal ca. 30 minuten in de oven.
8. Kook de farfalle volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar in water met wat zout.
9. Scheur de plakken parmaham in reepjes.
10. Giet de pasta af en laat hem even uitlekken.
11. Neem de wortels uit de oven en verwijder het aluminiumfolie.
12. Schep de pasta en de ham door de wortels en serveer in de ovenschaal.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

