



Pasta ovenschotel met ham & kaas

Een simpele en overheerlijke ham en kaas pasta met Alpro Cuisine

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de pasta al dente. Snijd de bloemkool in kleine stukjes en laat deze 4 minuten meekoken.
2. Snijd de gekookte ham in blokjes. Giet de pasta en bloemkool af, maar bewaar daarbij het resterende kookvocht.
3. Verdeel de pasta en bloemkool over een ovenschaal en mix het met de blokjes ham, gemalen peterselie, wat kookvocht, Alpro Cuisine en 50 gr geraspte kaas. Meng door elkaar en kruid het met nog wat peper, nootmuskaat en zout.
4. Besprenkel het met de nog resterende geraspte kaas en bak het nog 20 tot 25 minuten of totdat de bovenkant goudbruin is. Smakelijk!



4 personen



40min

Ingrediënten

- 400 gr pasta
- 250 ml Alpro Cuisine
- 1 bloemkool
- Een paar blaadjes peterselie
- 200 gr gekookte ham
- 100 gr geraspte kaas
- een scheutje Alpro Lekker en Gezonde Keuken
- Peper en zout
- Een snufje nootmuskaat

Bereid met

Cuisine



Lekkere en Gezonde Keuken

