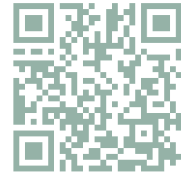


Recept Pasta-ovenschtotel met ham

AANTAL PERSONEN: 2

 **40 minuten**



NAAR DE VIDEO?

KEUKENGEREI:

- KOOKPAN
- BAKPAN
- SCHAALTJES VOOR DE INGREDIËNTEN 7X
- THEELEPEL
- MAATBEKER
- SNIJMES 2X
- SNIJPLANK
- KNOFLOOKPERS
- SPATEL 2X
- OVENSCHAAL (18X24 CENTIMETER)



INGREDIËNTEN:

- OLIJFOLIE
- 1 GROTE UI
- 1 TEENTJE KNOFLOOK
- 200 GRAM HAMBLOKJES OF HAMREEPJES
- 1 GROENE PAPRIKA
- 1 EETLEPEL TOMATENPUREE
- ½ THEELEPEL KOMIJNPOEDER
- ½ THEELEPEL PAPRIKAPROEDER
- ½ THEELEPEL GEDROOGDE OREGANO
- ½ THEELEPEL GEDROOGDE PETERSELIE
- PEPPER
- ZOUT
- 250 GRAM PASTA (BIJVOORBEELD VOLKOREN PENNE OF FUSILI)
- 100 GRAM JONG BELEGEN GERASPT KAAS
- 1 ZAKJE MOZZARELLA-BOLLETJES



INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS

- 500 MILLILITER VOLLE MELK
- 50 GRAM ROOMBOTER
- 50 GRAM BLOEM
- SNUF NOOTMUSKAAT

BEREIDINGSWIJZE:

1. De **oven** op **200 graden** aanzetten



2. De **ui** **pellen**



3. De **ui** **snijden**



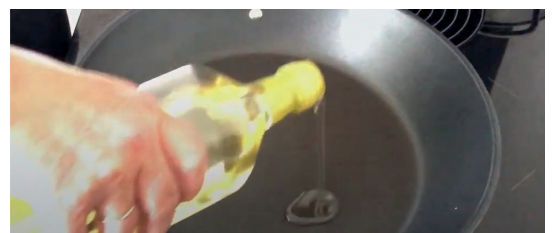
4. De **paprika** in stukjes **snijden**



5. Pan **water op** de warmtebron **zetten**



6. **Olie** in de pan **gieten**



7. **Ui** **bakken**



8. **Knoflook** erboven **persen**



9. Met de **ui** mengen



10. **Ham**blokjes toevoegen

11. Geheel **bakken**



12. **Paprika** toevoegen



13. **Kruiden** toevoegen;
Theelepel **paprikapoeder**



Theelepel **komijnpoeder**



Theelepel **oregano**



Theelepel **peterselie**



14. **Tomatenpuree** toevoegen

15. Het geheel **doorroeren**



16. **Peper** en **zout** toevoegen

17. Laten **pruttelen**



18. **Pasta koken** (8 minuten)



19. **Pasta afgieten**



20. De **saus maken**;
Boter in de pan **smelten**



Bloem toevoegen



Geheel mengen



Melk beetje bij beetje **toevoegen**



Snuf nootmuskaat toevoegen



Peper en **zout toevoegen**
Goed **doorroeren**



21. **Pasta** aan het **ham-mengsel** toevoegen



22. De **bodem** van de **ingevette ovenschaal** met het **pasta/ham-mengsel** bedekken



23. **Laagje voor laagje;**
Saus
Pasta-hammengsel
Saus



24. Bolletjes **mozzarella** erop



25. **Geraspte kaas** erover **strooien**



26. De ovenschotel **gaar bakken** (20 minuten)



EET SMAKELIJK!

Will's

KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp