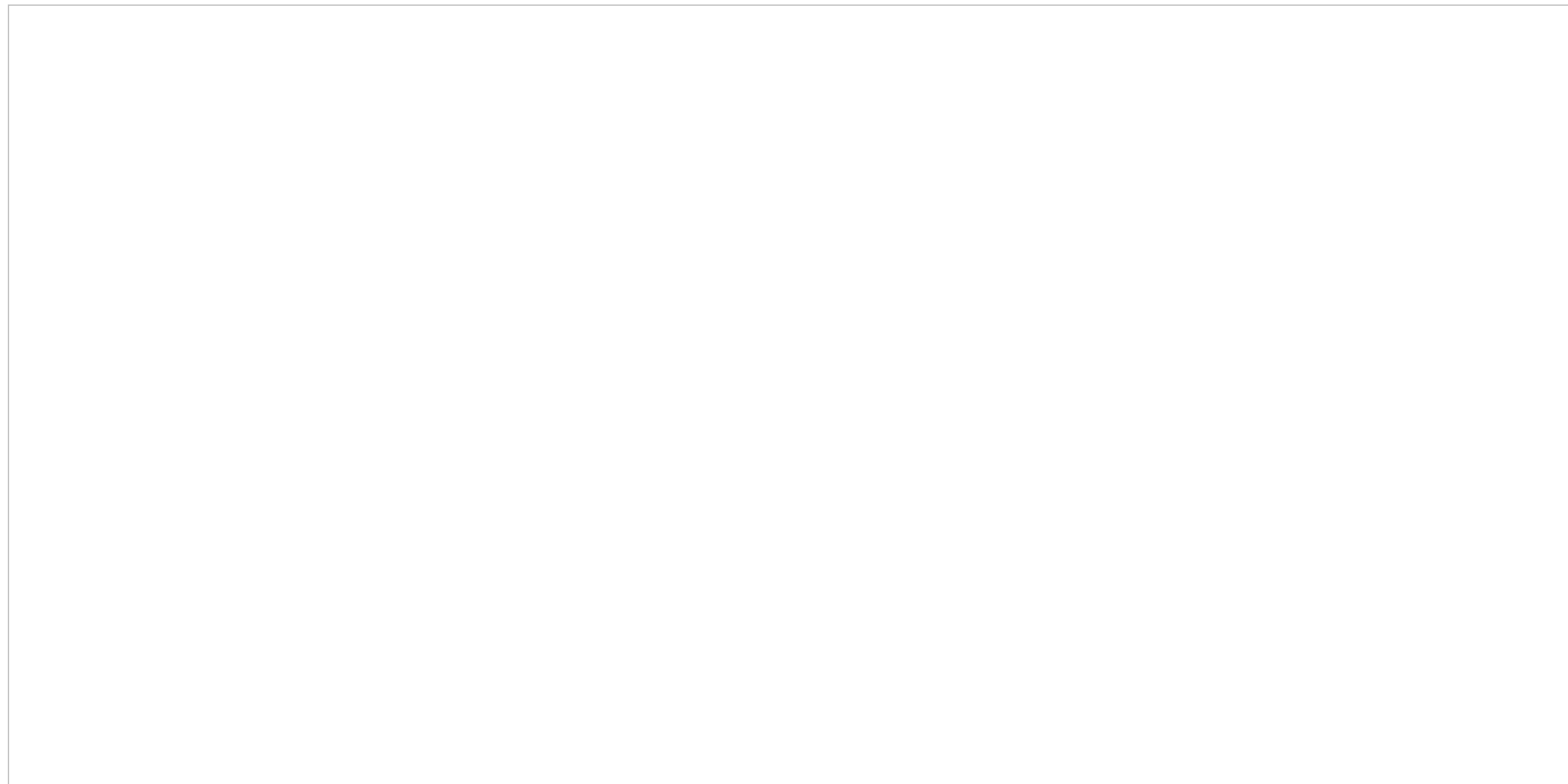


Pastagratin met Brugge Rodenbach



Ingredienten:

- 70 g Nazareth Boter
- 50 g Nazareth Boter
- 5 dl volle melk
- 300 g Brugge Rodenbach, geraspt
- 3 stronken witloof
- sap van 1 citroen
- 300 g gekookte ham, in reepjes gesneden
- 500 g macaroni
- peper, zout en nootmuskaat

Bereiding:

1. Maak een roux met de boter, de bloem en de melk.
2. Rasp 200 g Brugge Rodenbach kaas en voeg toe – neem de pan van het vuur. Kruid met peper, zout en nootmuskaat
3. Snij het witloof grof en drenk even in citroensap. Voeg dit toe aan de roux.
4. Daarna de in reepjes gesneden ham toevoegen alsook de beetgare pasta.
5. Boter een ovenschaal in en vul met het mengsel.
6. Tenslotte de overblijvende 100 g geraspte Rodenbach kaas over het mengsel strooien en de schaal in een voorverwarmde oven van 200°C schuiven en +/- 10 min laten bakken

Smakelijk!

4 personen

Lunch

3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/pastagratin-met-brugge-rodenbach>