

Ingrediënten voor 2 personen

200 g fusili (of andere korte pasta)

150 g spinazie

½ courgette

250 g gemengde bospaddenstoelen

½ teentje knoflook

½ sjalot

100 ml room

50 g geraspte kaas

sausbinder

boter (of olijfolie)

peper

zout

100 ml groentebouillon

Pastagratin met spinazie, courgette en boschampionns

DUUR: 🕒 | BUDGET: € | MOEILIJKHEID: 👨‍🍳

1 Verwarm de ovengrill voor. Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzing op de verpakking.

2 Snij de champignons in hapklare stukken en de courgette in blokjes. Snipper de sjalot en knoflook fijn. Fruit de sjalot en knoflook in wat boter of olijfolie en voeg de courgette toe. Voeg na 3 minuten de champignons toe. Roerbak tot ze kleuren en voeg als laatste de spinazie toe. Kruid met flink wat peper en zout.

3 Voeg gevogeltebouillon en room toe. Bind de saus met wat sausbinder.

4 Giet de pasta af en meng door de groentesaus. Doe de mengeling in een grote ovenschaal en strooi er de kaas over. Zet onder de grill tot de kaas mooi gesmolten is.