

Deze website maakt gebruik van cookies. Door gebruik te maken van deze website geeft u toestemming voor het plaatsen van cookies.

[Akkoord](#) [Meer informatie \(/privacy?\\_translate=nl\)](#)



**PROEF** **HEIST**  
hier gemaakt, dat smaakt

(/)

[Home \(/\)](#) ● [Recepten \(/land/recepten\)](#) ● [Ovenschotel met pasta, prei en zalm](#)

## Ovenschotel met pasta, prei en zalm

### Ingrediënten:

2 [preistengels \(/groenten\)](#) in stukjes  
300g pasta (vb. farfalle tricolore)  
2 hardgekookte eieren in stukjes  
200 gerookte zalm in stukjes  
250g ricotta  
100g gemalen [kaas \(/kaas\)](#)  
250ml magere [room \(/room\)](#)  
olie  
Kruiden: zout, peper, nootmuskaat, bouillon



### Bereiding:

Kook de pasta in gezouten water  
Stoof de stukjes prei in wat olie. (grote pot)  
Voeg de magere room toe en kruid met peper, zout, nootmuskaat en een beetje bouillon  
Voeg de ricotta, de stukjes ei, zalm en de uitgelekte pasta toe.  
Alles goed mengen en in een ovenvaste schotel overbrengen  
Verdeel de gemalen kaas erover en plaats +/- 15min. in een voorverwarmde oven (175°) onder de grill tot de kaas gesmolten en gekleurd is.

Serveer met een glaasje [wijn \(/wijngaard-berghoven\)](#).

**f**  
(htt



TOERISME

Postweg 6, 2220 Heist-op-den-Berg

T 015 25 15 82, [toerisme@heist-op-den-berg.be](mailto:toerisme@heist-op-den-berg.be)

[Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)