



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.
- Meng alles goed en breng over in een ovenschotel
- Verdeel de gemalen kaas erover en plaats +/- 15 min. in een voorverwarmde oven (175°) onder de grill tot de kaas gesmolten en gekleurd is.

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

f
(htt

