

PASTAGRATIN met GEHAKT, PREI en TOMATEN.

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gr varkensgehakt
- 600 gr in ringen gesneden preiwit
- 100 gr geraspte kaas
- 300 gr korte pasta (*penne, spirelli, farfalle....*)
- 400 gr tomatenstukjes met basilicum (blik)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel paprikapoeder
- ½ koffielepel tijm (gedroogd)
- ½ koffielepel muskaatnoot
- Peper & zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 180° C.
2. Kook de pasta in lichtgezouten water (*kooktijd: zie verpakking*)
3. Verhit ondertussen de olijfolie in een kookpot en bak het gehakt 5 à 10 min.
4. Maak los met de vork
5. Kruid met paprikapoeder, peper en zout.
6. Haal uit de kookpot.
7. Stoof het preiwit eventjes in het vet van het gehakt.
8. Voeg de tomatenstukjes en 2 dl water toe.
9. Kruid met de tijm, de muskaatnoot, peper en zout.
10. Laat 10 min. Sudder
11. Voeg de pasta en het gehakt toe aan de saus, roer goed.
12. Verdeel alles in een ovenschaal.
13. Bestrooi met de geraspte kaas.
14. Zet in de voorverwarmde oven.
15. Zet de laatste 2 min. De ovengrill aan voor een mooi bruin korstje.