

Pasta gratin met CAMBOZOLA en varkenshaas



Ingrediënten (voor 4 porties):

250 g CAMBOZOLA Classic
400 g fusilli
1 varkenshaasje (ca. 350 g)
1 broccoli
500 ml melk
2 el olie
Zout en peper

Bereiding:

1. Bereid fusilli in kokend gezouten water volgens de instructies op de verpakking. Was intussen de broccoli en snijd deze in roosjes. Kook in kokend gezouten water gedurende 2-3 minuten. Giet de broccoli en de pasta af.
2. Was het varkenshaasje en dep het droog. Verhit de olie in een pan. Bak het vlees gedurende 1-2 minuten aan beide kanten. Breng op smaak met zout en peper, haal uit de pan en laat afkoelen. Breng melk aan de kook en verkruimel hierin de Cambozola (hou wat aan de kant voor de gratin). Roer de kaas door de hete melk tot er een kaassaus ontstaat et breng deze op smaak met zout en peper. Snijd het varkenshaasje in plakjes.
3. Doe de fusilli, broccoliroosjes en varkenshaas plakjes in een ovenschaal en giet de kaassaus erover. Bestrooi met de resterende Cambozola. Bak in een voorverwarmde oven (elektrisch fornuis: 200 ° C / heteluchtoven: 175 ° C) gedurende ca. 15 minuten. Haal de pastagratin uit de oven en serveer.

