

Pittige vlees en kaas ovenpasta

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 gram macaroni grande
- 250 gram pittige worstjes
- 2 uien
- 2 teentje knoflook
- 250 gram mascarpone
- 50 gram Parmezaanse kaas
- ½ zakje geraspte belegen kaas
- Italiaanse kruiden
- 50 gram roomboter
- 50 gram bloem
- Ongeveer 500 ml halfvolle melk
- Peper en zout
- Olijfolie
- Verse basilicum



Bereiden:

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in gezouten water gaar en verwarm de oven voor op 200°C. Snij de worstjes in stukjes. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak hierin de worstjes bruin. Voeg vervolgens de knoflook, ui en de Italiaanse kruiden toe en bak nog zo'n drie minuten door. Voeg aan het vlees drie eetlepels van het pastakookvocht toe en doe hier de mascarpone bij. Laat de mascarpone onder af en toe doorroeren smelten. Maak de bechamelsaus door de boter in een steelpannetje te laten smelten. Voeg hier de bloem aan toe en roer goed door tot alle bloem is opgenomen, er ontstaat nu een *roux*. Voeg beetje bij beetje de melk aan de roux toe en blijf goed roeren tot de saus de gewenste dikte heeft gekregen. Breng de bechamelsaus op smaak met peper en zout en voeg de Parmezaanse kaas en de helft van de geraspte kaas aan de saus toe. Roer nogmaals door tot de kaas is gesmolten. Giet de pasta af en roer de vleesballetjes met de mascarponesaus er door. Stort de pasta in een ingevette ovenschaal. Verdeel de bechamelsaus over de pasta en strooi de rest van de geraspte kaas over de schotel. Zet de ovenschotel ongeveer 10 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten en bruin kleurt. Scheur blaadjes verse basilicum in kleine stukjes en strooi dit over de ovenschotel.

Wijnadvies: Contini Tonaghe Rosso, Wijnkoperij Henri Bloem