



Paddenstoelen-gnocchetti

in rozemarijn-bonenbechamel



30-40min



Voor 3-4 personen

De kracht van een goede bechamelsaus schuilt in het maken van de roux, waardoor de bloem optimaal kan garen. Wij laten voor deze ovenschotel met prachtige paddenstoelen een roux achterwege en gaan voor een saus op basis van melk, geurige rozemarijn en witte bonen. Met dit gerecht doe je ook nog eens mee aan onze Eat Green-challenge en doneer je automatisch aan de lokale voedselbank. Zo sla je t...

Wat je van ons krijgt

- 9
- 15
- 7
- 1
- 7
-

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- keukenrasp
- kookpan
- ovenschaal
- maatbeker
- kookpan
- oven
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Is de kaas nog niet goudbruin, maar de pasta wel gaar? Zet dan de grillstand van de oven nog even kort aan.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 780kcal, vet 18.2g, koolhydraten 113.1g, eiwit 35.6g



1. Bechamel voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Breng een middelgrote kookpan met ruim water voor de **gnochetti** aan de kook. Spoel de **witte bonen** in een vergiet schoon onder de koude kraan en laat uitlekken. Doe de **bonen** met **300ml melk** en **rozemarijn** in een kleine kookpan. Laat bijna koken en neem pan van het vuur.



4. Groenten voorbereiden

Boen intussen de **paddenstoelen** schoon. Scheur of snijd grotere exemplaren in stukken. Snijd **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Hak de **walnoten** grof. Pel **knoflook**. Rasp eerst de **Italiaanse kaas**, dan de **knoflook** fijn en houd ze van elkaar gescheiden.



2. Bonen pureren

Vis met een vork de **rozemarijn** uit de pan. Doe de **melk** en **bonen** in een hoge maatbeker en blend met de staafmixer tot een **gladde saus**. Breng op smaak met peper en zout. Voeg evt. **meer melk toe** om de gewenste consistentie te krijgen of gebruik **overige melk** bij bijv. ontbijt of voor de koffie.



5. Ovenschaal vullen

Verdeel de **paddenstoelen**, **bleekselderij**, **walnoten**, **knoflook** en **pasta** over een middelgrote ovenschaal. Breng de **bechamelsaus** op smaak met de **helft van de geraspte kaas** en evt. iets meer zout en peper. Giet de **saus** over de **pastaschotel**. Bestrooi met de **rest van de geraspte kaas**.



3. Pasta koken

Voeg de **gnochetti** en 2tl zout toe zodra het water kookt en kook in 6-7min bijna gaar. De **pasta** gaart straks nog verder in de oven. Giet af, doe **pasta** terug in de pan en meng met 1el olijfolie.



6. Pastaschotel bakken

Bak de **pastaschotel** 12-15 min in de oven tot de **kaas** goudbruin kleurt en de **pasta** gaar is (**zie kooktip, links**).