

Lunch



Biologische penne rigate van Zaccagni, online te bestellen op australianhomemade.com/zaccagni

voor ± 2-3 personen



GEGRATINEERDE WITLOF MET CHAMPIGNONS

500 gr biologische witlof	80 gr biologisch geraspte oude kaas
250 gr biologische kastanje champignons	1 eetlepel biologische kokosolie
250 biologische penne rigate (Zaccagni)	1 biologische ui
100 ml biologische plantaardige room	vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Kook daarna de penne rigate zoals aangegeven op de verpakking. Snij ondertussen de onderkant van de witlof, halveer deze en verwijder de kern en snij de witlof daarna in stukjes. Doe de stukjes witlof in een vergiet en spoel dit schoon. Doe de witlof dan in een pan, vul deze met water totdat de witlof onder water staat en breng dit aan de kook. Doe de deksel op de pan en laat dit 10 minuten zacht doorkoken. Giet het daarna af. Borstel dan de kastanje champignons schoon en snij ze in plakjes. Maak dan de ui schoon en snipper deze. Doe dan wat kokosolie in een koekenpan en bak de plakjes champignons goudbruin. Voeg dan de ui toe en bak het nog even door totdat de uitjes glazig zijn. Voeg nu de room toe en meng het goed door elkaar en maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Schep de penne rigate, de witlof en het champignonsmengsel in een ovenschaal en strooi de geraspte kaas erover. Plaats de ovenschaal 10/15 minuten in de oven, zodat de kaas mooi gesmolten is.