



## Gratin van penne met varkensreepjes en courgette

e 7-8



### Gratin van penne met varkensreepjes en courgette

#### VOOR 4 PERSONEN

500 g penne  
400 g varkenslapjes  
2 courgettes  
2 uien  
200 g diepvrieserwtjes  
30 g boter  
100 g geraspte kaas

#### VOOR DE BECHAMELSAUS:

2 eetlepels bloem  
2 eetlepels vloeibare koude boter  
4 dl melk  
1 groentebouillonblokje  
peper

#### BEREIDING

- Kook de pasta beetgaar volgens de instructies op de verpakking.
- Snijd de varkenslapjes in reepjes. Snijd de courgettes in blokjes. Pel de uien en snipper ze fijn. Kook de erwtjes 5 minuten in kokend water. Giet het kookvocht af en laat de erwtjes goed uitlekken.
- Verhit de boter in een bakpan en roerbak de ui en de varkensreepjes 5 minuten.
- Voeg de courgettes toe en roerbak nog 5 minuten.
- Zet een deksel op de pan en laat nog 5 minuten verder stoven op een zacht vuurtje.
- Maak de bechamelsaus. Meng de bloem en de vloeibare boter (= beurre manié) in een kopje. Als het mengsel te droog en te klonterig is, voeg dan vloeibare boter toe.
- Breng de melk met het groentebouillonblokje en peper net niet aan de kook. Voeg de beurre manié toe en laat de saus op een zacht vuurtje indikken.
- Schep de penne, het vlees en de groenten in een ovenschotel.
- Giet de bechamelsaus erover en bedek met de geraspte kaas.
- Zet de schotel 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220 °C.



Dit recept is afkomstig uit het boek Budget koken  
ISBN 9789002235191  
Standaard Uitgeverij