



Ingrediënten (4 personen)

- 400 g macaroni of penne rigate
- zout en versgemalen peper
- 2 eet/. olijfolie
- 500 g bloemkool, in roosjes
- 300 g broccoli, in roosjes
- 75 g walnoten of hazelnoten, gehakt
- 250 g brie, in dunne plakken
- ovenschaal, ingevet

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de pasta beetgaar met zout. Giet af, laat goed uitlekken en schep de pasta in de ovenschaal. Sprenkel er olijfolie over en maal er een beetje peper over. Kook intussen de roosjes bloemkool en broccoli 4 minuten, giet ze af en laat goed uitlekken. Verdeel de bloemkool, broccolien noten over de pasta. Leg de plakjes brie erop en zet het gerecht 20 minuten (of tot de brie gesmolten is) in het midden van de oven. Serveer de schotel bestrooid met een beetje peper. Bestrooi tevens met de gehakte noten als je daar van houdt

Bron: Yvonne