

VINNIGE PASTABAKE



By Food lovers recipes

VINNIGE PASTABAKE

1 pak pasta van keuse

250 g baconbits

1 groot ui, gekap

250 g sampioene, gesny

1 paprika, enige kleur

250 g gerasperde kaas, enige kaas maar pizzakaas is die lekkerste of cheddar

1 sakkie mushroomsop

sout en pepper

Kook pasta en braai spek, uie, paprika en sampioene. Meng by pasta en gooi 3/4 kaas by. Sit alles in oondvasta bak en maak sop aan met die aftreksel van pasta en roer sout en pepper by en roer tot glad. Gooi oor pasta en strooi res van kaas oor en bak in oond vir 15-20 min tot kaas lekker bruin is. Eet en geniet met mengelslaai.

Resep en foto: Nathalie Jessica Koekemoer- Groot

Tweede foto: Rheda Vreken