

ROMERIGE BOEREWORS PASTA



ROMERIGE BOEREWORS PASTA

4 tot 6 porsies

500 g (1 pak) klein skulpiepasta

600 g boerewors, gaar en in happiegrootte gesny

1 kop broccoli, in klein blommetjies gebreek en gestoom

sout en peper na smaak

knypie paprika

SOUS

72 g (2 x 36 g-pakkies) Creamy Cheese Vegetable Bake

500 ml (2 k) gekookte volroommelk

300 g (1 blik) geroomde sampioene

BOLAAG

187 ml ($\frac{3}{4}$ k) mozzarellakaas, gerasper

Kook pasta tot al dente in borrelende soutwater waarby 10 ml olie en 5 ml sout gevoeg is. Dreineer, spoel onder lopende water af en roer bietjie ekstra olie deur, sodat pasta nie aan mekaar kleef nie.

Skep pasta in gesmeerde oondbak van ongeveer 30 cm x 20 cm.

Plaas boerewors op pasta, gevolg deur broccoli, sout, peper en paprika.

Sous: Meng albei pakkies groentesous vinnig by kookmelk en roer vir een minuut.

Roer geroomde sampioene by. Meng goed.

Skep sous oor gereg.

Sprinkel kaas bo-oor en bak vir 20 minute of tot goudbruin.
Ek het macaroni ipv skulpie pasta gebruik en wit cheddar ipv mozzarella, was heerlik.

Foto: Annalize Hattingh

Resep geplaas deur Annalize Hattingh