

TUNA-PASTA SOUTTERT



TUNA-PASTA SOUTTERT

Ek het per ongeluk my pasta pap gekook en ek moes uit noodweer 'n plan daarmee gemaak het.

Hierdie foto is die eindresultaat. Dis baie lekker. (Ek het sommer dadelik geproe nadat dit uit die oond gekom het. En nou dat dit oornag gestaan het, is dit ook baie lekker).

Dis 2 groot terte – 6 ruim porsies.

Pas maar die resepte aan soos jy wil, maar dis hoe ek dit geïmproviseer het.

Kook, ongeveer 2,5 koppies, rou pasta (ek het Pasta Grande – Screws gebruik) tot pap. Hierdie pasta moet maar so droog as moontlik in die kastrol gekook word – DAAROM, spuit Spray&Cook goed onderin die kastrol wanneer jy die rou pasta begin kook. Roer net die pasta los van mekaar.

Krummel 1 ½ hoenderblokkies en 2 desertlepel botter ook by en moenie die pasta tydens die kookproses roer nie. Let net dringend op dat dit nie in die pot se gat aanbrand nie.

Skep die 6 koppies warm, papgekookte pasta in 'n baie groot mengbak.

Braai 2 groot grofgekapte uie effens in 'n bietjie olie en voeg 1 teelepels knoffelvlokkies by en braai die knoffel tot karamelkleur. ('n Klein bietjie vars knoffel sal ook lekker wees). Roer dit by die pasta.

Meng verder hierby:

5 geklopte eiers (nie geklits nie)

2 groot blikkies tuna in water (170 g grootte blikkies) saam met die water

1 koppie melk

1 $\frac{1}{2}$ koppie gerasperde Cheddarkaas

$\frac{1}{4}$ teelepel mosterdpoer (Maak die klontjies stukkend voordat dit by die pasta ingeroer word.)

$\frac{1}{4}$ teelepel grof gerasperde swartpeper

(Niks sout nie)

Maak 'n stywe witsous van 1 eetlepel koekmeel, 1 koppie melk en 1 desertlepel botter in 'n maatbeker aan. Maak dit in die mikrogolfoond (maar roer dit elke 15 sekondes sodat dit nie een groot taai besigheid onderin die glasbeker maak nie) en roer dit by die pastamengsel.

Gooi dit in 2 groot, vooraf gesmeerde/gespuite, glasbakke. Sit nog bietjie kaas bo-oor en bak by 170°C tot gaar (vir 1 uur). Ek het foelie oorgesit sodat dit nie bo-op te bruin word nie. Toets die middel van die tert of dit deurgebak het en maak seker dat die gereg onder ook bruin gebak het.

Ek het seker gemaak dat daar nie te veel pasta in een glasbak is nie anders gaan dit langer neem om droog genoeg te bak.

Jy kan dit seker teen 180°C ook bak, maar verminder die baktyd dan na 45 min – met die foelie bo-oor.

Ter nabetragting! Ek dink dit sal baie lekker wees as bacon ook bygevoeg word.

Resep en foto: Anne Snyman