

# PASTA – HAM – BOURSIN

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

400g hamblokjes

200g ongekookte 6-granen pasta

80g Boursin light

400g champignons

200g wortels

200g courgette

40g zachte margarine

Kruiden (peper, basilicum, tijm, ...)

## BEREIDINGSWIJZE

Zet een kookpot met water op het vuur en laat het water koken. Was de wortels en de courgette en schil ze. Snij de wortels en courgette in blokjes. Doe ze daarna in het kokend water en laat koken tot ze beetbaar zijn. Kuis de champignons met een borsteltje of een velletje keukenpapier. Snij het bovenste van het steeltje af en snij de champignons in vier. Doe de zachte margarine in een pan en zet op het vuur. Laat de groenten hierin aanstoven.

Zet een kookpot met water op het vuur en laat het water koken. Voeg de pasta toe aan het kokend water en laat gedurende enkele minuten koken (zie informatie verpakking). Je kan de pasta ook toevoegen aan de kookpot van de wortels en courgette.

Giet de kookpot(ten) af. Doe de groenten en de pasta terug in 1 kookpot zonder kookvocht. Zet op een zacht vuurtje en roer er de

Boursin en de hamblokjes onder. Breng op smaak met kruiden naar keuze (peper, basilicum, tijm, ...). Serveer in een bord of in een kommetje.

**Varianten:** Vervang de hamblokjes door gerookte zalm/vervang de 6granen pasta door volkoren- of spelt pasta/snij de wortels en courgette in fijne slierten.

Recept van Infralighe Brugge, met dank aan Sofie

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

436 Kcal

# SMAKELIJK!