

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN, GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

FUSILLI MET GROENTE EN HAM-KAASSAUS

CASTELLO MONACI PRIMITIVO PILUNA

BEREIDINGSTIJD; 15 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

300 G FUSILLI
50 G ONGEZOUTEN
ROOMBOTER
50 G TARWEBLOEM
500 ML HALFVOLLE
MELK
175 G
GERASPTE OUDE
GOUDSE KAAS 48+
150 G
PLAKJES ACHTERHAM
2 EL TRADITIONELE
OLIJFOLIE

BENO
DIGD
HEDEN

400 G ITALIAANSE
ROERBAKGROENTE
CHAMPIGNONS

400 G ITALIAANSE
ROERBAKGROENTE
COURGETTE

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

1 KOOK DE FUSILLI VOLGENS DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING
BEETGAAR.

SMELT ONDERTUSSEN DE BOTER IN EEN STEELPAN.
VOEG DE BLOEM TOE EN ROER GLAD MET EEN GARDE.

LAAT 3 MIN. GAREN OP LAAG VUUR
EN VOEG DAN AL ROEREND DE MELK TOE.

ZET HET VUUR HOGER EN ROER TOT EEN GEBONDEN SAUS
(BECHAMEL).

VOEG DE KAAS TOE EN LAAT OP LAAG VUUR
AL ROEREND SMELTEN.

SNIJDE DE HAM IN STUKJES EN ROER ERDOOR.

2

3 VERHIT ONDERTUSSEN DE OLIE IN EEN WOK
EN ROERBAK ALLE ROERBAKGROENTE 4 MIN.

OP HOOG VUUR. GIET DE PASTA AF.

MENG IN EEN RUIME PAN OF SCHAAL DE PASTA
MET DE HAM-KAASSAUS EN SCHEP DE GROENTEN EROP.



*Eet
Smakelijk*