

Pennegratin alla Mediterranea

Een hartige pennegratin met mediterrane smaken, waarin groenten en pasta samenkomen in een smeuïg geheel. Comfortfood met een zonnige, plantaardige insteek.



Ingrédients

- 3kg Insalata Mediterranea
- 800g Greenway filetstukjes just like chicken
- 1L lichte bechamelsaus (*)
- 500g Violife geraspt (Gouda of Cheddar smaak)

Méthode

1. Leg de Insalata Mediterranea in een ovenschaal.
2. Voeg de filetstukjes toe en meng.
3. Voeg de bechamelsaus en de geraspte kaas er bovenop toe.
4. Bak in de oven gedurende 30-40 minuten op 180°.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be