Pastaschotel met vergeten groenten



Ingrediënten

- 6 kg Ardo Vergeten groenten mix
- 5 kg Ardo Macaroni
- 2.5kg Ardo Kerstomaten
- 150g Ardo Basilicum
- 3.5kg mascarpone
- 750g geraspte kaas
- 1.5kg rode pesto
- 500g paneermeel
- 5 dl olijfolie
- Peper en zout

Methode

1. Giet de Ardo vergeten groenten in een gastronorm, besprenkel met olijfolie en kruid af met peper en zout. Bak de vergeten groenten 20 minuten in de oven op 180°C.
2. Roer de mascarpone los met de pesto, Ardo basilicum en een paar lepels olijfolie. Meng dit met de Ardo macaroni en kruid met peper en zout. Schik alles in een ovenschaal.

3. Schik er de Ardo vergeten groenten en de Ardo kerstomaatjes op.
4. Bestrooi met het paneermeel en de geraspte kaas en besprenkel met olijfolie.
5. Bak de pastaschotel 30min op 180°C.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be