**Pasta schotel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten**  | **Voor 1 persoon** | **Voor … personen** |
| pasta | 50 gr rauw |  |
| Aubergine | ¼ |  |
| Courgette | ¼ |  |
| tomaat | 1 |  |
| Rode ui | ½ |  |
| Witte ui | ½ |  |
| Sperziebonen | 50 g |  |
| Knoflook | 1 teentje of ½ teen |  |
| Gekruide Varkensreepjes | 75 g |  |
| thijm | 1 theelepel |  |
| Vers gemalen peper en grof zout | Matig met zout en niet te zuinig met peper |  |
| Mozarella kaas | 1/2 |  |



|  |
| --- |
| Pro kaart nummer:Pro 10 brunoise snijdenPro 55 pasta kokenPro 12 ui schoonmaken |

Bereiding

1. Zet een pan met water op en breng het aan de kook
2. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing
3. Als de pasta klaar is spoel het heet af en laat het met een gesloten deksel staan.
4. Maak de uien schoon
5. Was alle groente
6. Punt de speciebonen en spoel ze schoon
7. Pel de knoflook
8. Snij de aubergine, de courgette, de tomaat brunoise. Pro 10
9. Snij de uien in de zelfde grote als de groente
10. Snij de sperziebonen in vergelijkbare stukjes
11. Hak de knoflook
12. Verwarm de oven voor op 200°C
13. Verhit een braadpan met de olie voeg het vlees en de knoflook toe en braad het licht bruin. (let op dat de knoflook niet verbrand)
14. Voeg de ui en sperziebonen toe en fruit deze mee.
15. Voeg de aubergine, de courgette en de tomaat toe.
16. Voeg de thijm, versgemalen peper en het grove zout toe.
17. Roerbak het voor 10 minuten
18. **Proef het mengsel**
19. Doe de pasta in een oven schaal en doe het groentemengsel hier boven op.
20. Snij de mozzarella in dunne plakken en leg die er boven op
21. Plaats het voor 20 minuten in de oven. De kaas moet gesmolten zijn een licht bruine kleur hebben

**Monchou taartje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten**  | **Voor 1 persoon** | **Voor … personen** |
| cake | 1 plak |  |
| Monchou | 25 g |  |
| Slagroom | 30 ml |  |
| suiker | 12.5  |  |
| Kersen | 50 g |  |
| kersensap | 50 ml |  |
| Aardappel zetmeel met een beetje water | 1 eetl |  |



|  |
| --- |
| Pro kaart nummer:Pro 26 binden met zetmeelPro |

**Bereiding**

1. Leg het plakje cake neer en duw met je pudding vorm er een cirkel in. Snij deze cirkel uit en bewaar deze.
2. Bekleed je pudding vorm met plastic
3. Roer in een kom de Mon chou met de suiker los.
4. Doe de slagroom in een kom en klop de slagroom half stijf
5. Roer 2 lepels van de slagroom door de Mon chou mengsel
6. Spatel/schep (niet roeren) de slagroom en het Mon chou mengsel **voorzichtig** door elkaar. Hou het zo luchtig mogelijk.
7. Verdeel het mengsel over de puddingvormpjes. Vul ze niet tot aan het randje.
8. Leg de cakecirkel oer boven op.
9. Zet ze in de koelkast
10. Hak de kersen en doe het samen met het kersensap in een steelpan
11. Breng het aan de kook.
12. Bind het met aardappelzetmeel (dit blijft helder, mais zetmeel bind blind) volgens PRO kaart 26
13. Laat het afkoelen.

**Opmerking:**

**Let op dat het niet te dik wordt, het moet iets lobbig zijn**. Zetmeel beetje voor beetje erbij roeren om te kijken wat er gebeurd

Opmaken van de borden

1. Neem een nagerechten bord en stort hierop het taartje
2. Haal voorzichtig het plastic eraf
3. Zorg voor schone bordranden
4. Schep de kersensaus erbij.