



LACTOSE
FREE

VEGAN



MAC-AND-CHEESE

MET BROCCOLI EN KROKANTE PANKO-LOOKKORST



MET





INGREDIËNTEN VOOR 2

25 MIN + 15 MIN OVEN

- 250 gr macaroni of andere kleine pastavormpjes
- 1 broccoli (kleine roosjes)
- Broccoli-stam (geschild en in blokjes)
- 1 potje Pa'lais Alfredo Saus
- 35 gr panko (Japanse broodkruimels)
- 1 teentje look (geperst)
- Olijfolie, peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven op 180°. Breng twee kookpotten met gezouten water aan de kook en kook de pasta gaar. Houd 50 ml kookvocht apart en giet de pasta af. Kook de broccoliroosjes en blokjes voor 4 minuten in gezouten water. Plet de helft van de broccoli in 1 van de gebruikte kookpotten. Voeg er een pakje Pa'lais Alfredo Saus aan toe, samen met 50 ml pastakookvocht. Meng er de pasta en de rest van de broccoli onder en kruid flink met peper en zout. Meng de panko in een kommetje met een lepel olijfolie, geperste look, peper en zout. Giet de pasta in een ovenschaal en werk af met de panko. Bak de schotel voor 15 minuten in de oven.



Ontdek meer recepten voor uw
Plant Kitchen op www.palais.bio

pa'lais
THE PLANT KITCHEN