



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



INGREDIËNTEN

300 gr penne of rigatoni
600 gr bloemkool
1 rode ui
2 teentjes knoflook
125 ml crème fraîche
100 gr geraspte oude kaas
1 bosje basilicum
1 el chilivlokken
Olijfolie
Peper en zout
Bakpapier

PASTA MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **30 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd de bloemkool in kleine roosjes, de ui in dunne ringen en de knoflook in dunne plakjes en spreid uit over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie, peper, zout en chilivlokken. Rooster de bloemkool in 20 minuten goudbruin.
3. Kook intussen de pasta in gezouten water beetgaar en giet af.
4. Meng de crème fraîche door de pasta, gevolgd door de bloemkoolroosjes met knoflook en ui. Roer de geraspte kaas erdoor en maak op smaak met peper en zout.
5. Garneer met fijngesneden basilicum en olijfolie.