

Sardinepastaschotel uit de oven

Ingrediënten

- 4 blikjes sardines op olie
- 1 rode paprika
- 1 grote ui
- 1 courgette
- 250 gram champignons
- 2 bolletjes mozzarella
- 250 gram pasta
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 125 milliliter crème fraîche
- zout en peper

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Laat de sardientjes uitlekken. Maak de groenten schoon en snijd ze klein.
3. Snijd de mozzarella in plakjes.
4. Kook de pasta beetgaar.
5. Verhit de olie en fruit de ui en de uitgeperste knoflook.
6. Voeg de groenten toe en roerbak 2 minuten.

7. Schep de crème fraîche erdoor.
8. Doe de pasta in een ingevette ovenschotel, schep de groenten erop.
9. Leg om en om de sardientjes en de mozzarella erop, bestrooi met zout en peper.
10. Zet de schotel 15 minuten in de oven.