

THERMOMIX

PASTA NESTJES MET OUD BRUGGE KAAS



GESCHIKT VOOR
TM7



PORTIES
8 PASTEITJES



Ingrediënten

- 120 g Oud Brugge kaas
- 70 g macaroni (droge pasta)
- 70 g erwten
- 95 g gerookte hamblokjes
- 1 teentje knoflook
- 10 g peterselie
- 2 lente-uien (in de lengte in drie gesneden)
- 200 g cottage cheese
- 100 g melk
- 3 eieren
- peper en zout
- water (voor stomen)

Instructies

- Voeg 120 g Oud Brugge kaas (in blokjes) toe en mix **10 sec / snelheid 10**. Breng over in een kom en zet opzij.
- Zonder de mengbeker te reinigen: voeg 1 teentje knoflook en 10 g peterselie toe. Mix **3 sec / snelheid 8**. Duw met de spatel naar beneden.
- Voeg de 2 lente-uien, 200 g cottage cheese, peper, zout, 100 g melk, 3 eieren en 100 g van de gemalen Oud Brugge kaas toe. Mix **5 sec / snelheid 5**.
- Voeg 70 g macaroni (droge pasta), 70 g erwten en 95 g gerookte hamblokjes toe. Meng **12 sec / linksomdraai / snelheid 1,5**.
- Verdeel over de gaatjes in de Thermomix® Nester. Plaats de Thermomix® Nester in de Varoma-tray en plaats op de Varoma-schaal. Sluit de Varoma.
- Reinig de mengbeker. Plaats water in de mengbeker. Plaats de Varoma in positie en **Stoom 25 min**.
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Na 25 min stomen: werk af met de overgebleven Oud Brugge kaas. Plaats de Nester in de oven voor 10 min (200 °C).
- Haal voorzichtig uit de Thermomix® Nester en serveer met een slaatje.