



Spaghetti met wittekool en spekjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1/2 wittekool (geschaafd)
2 klontjes boter
30 gram bloem
1/2 l halfvolle melk (Campina Joyvalle)
200 gram spekblokjes (gerookt, Herta)
500 gram spaghetti (Poggiolino)
100 gram gruyère (zwitserse, geraspt)
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Blancheer de koolreepjes gedurende 10 minuten in lichtgezouten water. Laat schrikken in koud water en goed uitlekken.
- 2.** Smelt een klontje boter. Roer de bloem door de gesmolten boter. Voeg de melk beetje bij beetje toe. Laat al roerend indikken en gedurende 5 minuten nog zachtjes doorkoken. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 3.** Laat een weinig boter smelten in een pan. Bak hierin de spekblokjes krokant.
- 4.** Kook de spaghetti beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- 5.** Meng de spekblokjes, koolreepjes en bechamelsaus voorzichtig onder de spaghetti.
- 6.** Schep in een ovenschaal.
- 7.** Bestrooi met de geraspte kaas.
- 8.** Zet onder de verwarmde grill tot de kaas mooi goudbruin kleurt.
- 9.** Serveer onmiddellijk.