Pasta gratinada con Queso Brugge Rodenbach y Jamón

Ingredienten:

- 300 g +100 g de Queso Brugge Rodenbach
- 300 g de jamón de York en tiras gruesas
- 500g de pasta de coditos
- 70 g de mantequilla Nazareth
- 100 g de harina
- 3 dl de leche entera
- 3 cabezas de endivia, cortada gruesa
- 1 limón
- Sal, pimienta y nuez moscada

Bereiding:

Preparar un roux con la mantequilla, la harina y la leche.

Rallar 300 g de Queso Brugge Rodenbach y agregar a la bechamel – retirar la cazuela del fuego. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Cortar la endivia en trozos gruesos y rociar con zumo de limón. Agregar al roux.

Agregar las tiras gruesas de jamón, igual que la pasta cocida al dente.

Colocar la mezcla en un refractario engrasado con mantequilla.

Esparcir los 100g de queso Brugge Rodenbach rallado sobre la mezcla y hornear durante 10 minutos en horno precalentado a 200°C.

¡Buen provecho!

4 personen
Tapas
3