



## Pastagratin met Boerenkaas

### Ingrediënten

300 g penne • zout, peper • 4 lente-uitjes, in dunne ringen • 30 g boerenboter • 1 kleine courgette • 3 el fijngesneden (blad)peterselie • 1 tl mosterd • 1-1½ dl boerenslagroom • 200 g geraspte jonge of jong belegde Goudse Boerenkaas

1. Kook de pasta in ruim kokend water met zout volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.
2. Bak de lente-ui circa 1 minuut in de boter.
3. Voeg de courgette toe en bak die 3 minuten mee.
4. Roer de peterselie en mosterd erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Meng de uitgelekte pasta met het courgettemengsel, de slagroom en 100 g Boerenkaas. Schep dit mengsel in vier eenpersoons gratinschaaltjes.
6. Strooi er nog 100 g Boerenkaas over en bak de gratins 15-20 minuten in het midden van een voorverwarmde oven op 225 °C tot de bovenkant goudgeel is.

**Bereidingstijd:** ± 35 minuten