

# TORTELLINI MET GEHAKT EN GEGRILDE GROENTEN

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 à 6 personen)

- 500gr tortellini's gevuld met gehakt
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 rode, 1 gele en 1 groene paprika
- 2 uien
- 500gr champignons
- ¼ l room
- Klein blikje tomatenconcassé
- Gemalen parmesan\*
- 2 teentjes look
- Olijfolie
- Oregano
- Peper en grof zeezout

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Kook de tortellini's beetgaar en doe ze in een vuurvaste schotel.
2. Snij de aubergine, de courgette en de paprika's in blokjes van ongeveer 2cm.
3. Snij de uien de ringen.
4. Besprenkel de groenten met wat olijfolie, oregano, versnipperde look en grof zeezout.
5. Bak ze in de oven op 180° gedurende 10 min..
6. Snijd de champignons in vier en stoof ze even aan.
7. Voeg de gegrilde groenten toe met de room en een klein blikje tomatenconcassé. Laat even indikken en kruid af met peper, zout en oregano.
8. Verdeel de groenten over de tortellini's, strooi er royaal gemalen parmesan\* over en plaats het geheel nog tien minuten op 180°C in de oven.

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

