Tortellini met roomsaus

Wat heb je nodig

1 zak tortellini met kaasvulling (220 gram)
1 stronk broccoli
50 gram kaas
100 gram rauwe ham
1 bakje roomkaas met kruiden
1 pakje houdbare slagroom
1 snufje peper

Snijd de broccoli in roosjes.
Was de broccoli in een vergiet.
Laat het even uitlekken.

Zet de rasp op een bord.
Rasp de kaas.
Snijd de rauwe ham in kleine stukjes.

Vul een pan voor driekwart met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Doe het deksel op de pan en breng het water aan de kook.
Doe de tortellini in de pan, als het water kookt.

Als het weer kookt, de kookplaat op de laagste stand zeten.
Doe na 5 minuten de broccoli bij de tortellini in de pan.
Met deksel op de pan nog 10 minuten laten koken.

Doe de roomkaas en de slagroom in een steelpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Roer het goed door elkaar.
Laat de saus in 10 minuten warm worden, af en toe roeren.

Doe de rauwe ham bij de saus in de steelpan.
Roer het goed door elkaar en zet de kookplaat uit.
Doe de geraspte kaas erbij en roer het er door.

Giet de tortellini-broccoli af in een vergiet.
Laat even uitlekken en doe het weer terug in de pan.
Dien het op met de roomsaus en een komkommersalade.