


Macaroni Casserole

 Bereiden in: grote pan / oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 pond macaroni
- 1 pond rundergehakt
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- 1 grote gesnipperde ui
- 1 groene paprika in blokjes gesneden
- 1 blikje 400 gram tomaten blokjes
- 500 gram passata
- 3-4 eetlepels tomatenpuree
- ½ theelepel gedroogde basilicum
- zout en peper naar smaak
- 3 kopjes geraspte cheddar kaas verdeeld
- ¼ kopje vers geraspte Parmezaanse kaas
- 3 eetlepels gehakte verse peterselie verdeeld

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Macaroni Casserole

Bereiding

- 1 Eerst de oven voorverwarmen op 190 graden
- 2 De macaroni koken zoals op label staat aangegeven. daarna afspoelen onder koud water
- 3 Bak het gehakt rul, de knoflook en ui bruin en ook tot slot de paprika - pan van het vuur halen
- 4 Nu het mengsel aanvullen met tomaten, tomatensaus, basilicum, zout , peper
- 5 Vervolgens de macaroni toevoegen en dan 1 kopje cheddarkaas, en de verse peterselie (beetje overhouden)
- 6 Schep nu alles in een ovenschaal
- 7 De resterende kazen nu mengen met het beetje peterselie en en als 'deksel op de macaroni scheppen.
- 8 Nu zonder afdekken 35-40 minuten in de oven tot de kaas bubbelt en bruin wordt.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten