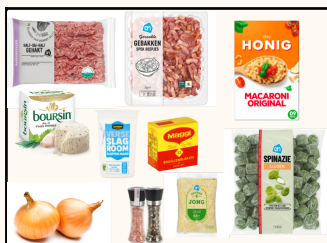


Macaroni met spinazie-kaassaus



Werkwijze:



300 gram macaroni
350 gram spinazie
100 gram magere spekblokjes (reepjes)
250 gram rundergehakt
40 gram boursin

(zachte kruidenkaas)
2 uien
1 bouillontablet
75 mL slagroom
Peper en zout



Pel de ui en snij de ui fijn. Verwarm dan de olijfolie in een braadpan.

Geraspte kaas



Als de olijfolie warm is, bak je hierin de uien en het spek totdat ze gaar zijn. Daarna doe je het rundergehakt erbij.



Voeg de spinazie toe en roer het door het mengsel.



1. Verkrummel het bouillonblokje.
2. Voeg de slagroom en de boursin toe.
3. Roer het daarna door het mengsel heen.
4. Laat het op laag vuur doorkoken.



Kook de macaroni 7-9 minuten, totdat het gaar is.



Doe de macaroni op een bord en schep het gehaktmengsel erover.



Voeg er als laatst geraspte kaas aan toe, en je kunt het eten!

