

MACARONI MET GEHAKT EN TOMATENPUREE

Voor een flinke pan macaroni met gehakt en tomatenpuree heb je nodig:

- Olijfolie
- 500 gram macaroni van Grand'Italia
- 300 gram gemengd gehakt
- 250 gram verse champignons
- 175 gram gesnipperde uien
- 1 tl zout
- 1 zakje soepgroenten
- 1 zakje macaronimix
- 1 rode paprika
- 2 à 3 tenen knoflook
- 2 blikjes van 140 gram tomatenpuree
- Geraspte kaas (tip: Italiaanse pecorino)
- Sambal bij? (optie) :-)

Bereiding

1. Zet alles van tevoren klaar, was de groenten en snij die fijn
2. Giet een scheut olijfolie in een koekenpan. Bak het gehakt rul en fruit de paprika, knoflook, uien en champignons aan
3. Laat de macaronimix in een kommetje warm water 10 minuten wellen
4. Kook de macaroni in een pan met ruim water in 4 à 5 minuten beetgaar
5. Laat de gekookte macaroni in een vergiet uitlekken en doe die terug in de pan
6. Voeg de gefruite ingrediënten en de soepgroenten toe en schep de tomatenpuree geruime tijd door de macaroni
7. Serveer de macaroni met geraspte kaas op voorverwarmde borden

Wijntips

Fleurie Domaine de la Presle, France
Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France
Cruse Selection Merlot Pays d'Oc, France

Bon appétit!

