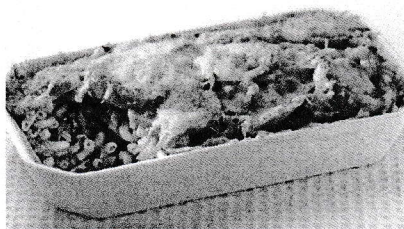


Macaroni uit de oven



-  hoofdgerecht
-  4 personen
-  635 kcal
-  20 min. bereiden
20 min. oventijd

Ingrediënten

(op basis van 4 personen)

- 1 ui
- 2 preien
- 4 tomaten
- 300 g macaroni
- 2 el olijfolie
- 200 g hamreepjes
- 47 g mix voor macaroni
- 150 ml kraanwater
- 175 g gemalen jonge kaas

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snipper de ui. Was de prei en snijd in ringen. Snijd de tomaat in plakken. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking.

2. Verhit de olie in een wok en roerbak de groente (behalve de tomaat) 5 min. Voeg de hamreepjes, mix en het water toe. Breng 2-3 min. zachtjes aan de kook. Meng de macaroni met de saus en verdeel in de ovenschaal. Verdeel de plakjes tomaat erover. Strooi de kaas over de schotel en bak in het midden van de oven ca. 20 min.

Keukenspullen

ovenschaal (ca. 2 liter)

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}