

# Macaronischotel met prei, gehakt en kaas

(4 personen)

## Ingrediënten:

- 250 gr macaroni
- 25 gr margarine
- 1 gesnipperde ui
- 1 geperste teen knoflook
- 1 prei in ringen
- 300 gram gehakt
- 1 blik tomatenbrokken (400gr)
- 200 gr geraspte kaas

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Kook de macaroni gaar in een grote pan.
- Rul de gehakt in de koekenpan en leg ze op een bord.
- Verhit de margarine, fruit de ui, voeg de knoflook, de prei, de gerulde

gehakt en de tomatenblokjes toe en bak 2 min. mee. Breng op smaak met peper en zout.

- Meng de pasta met het gehakt-prei mengsel en de helft van de kaas, schep het in een ovenschotel en strooi er de rest van de kaas over.
- Zet het in het midden van de oven en bak het in ±20 min. tot de kaas helemaal gesmolten is.

Dit recept kan een dag van te voren klaargemaakt worden. Op de dag zelf dan nog 15-20 min. in de oven op 200 °C

