

# Macaronischotel met chorizo

(2 personen)

## Ingrediënten:

- 150 g macaroni
- 150 g grof gesnipperde ui
- 175 gram bloemkoolroosjes
- ½ licht pittige chorizo (125g)
- 250 gr romaatjes/snoeptomaatjes
- peterselie of bieslook
- ½ bakje roomkaas met kruiden

## Bereiding:

- Kook de macaroni beetgaar in een grote pan.
- Maak kleine bloemkoolroosjes, kook ze 3 min. giet af en laat ze uitlekken.
- Verwijder het vel van de worst en snij in halve plakjes. Verhit een hapjespan zonder olie en bak de chorizo en de ui 5 min. Schep de bloemkool erdoor en neem de pan van het vuur.

- Halveer ondertussen de tomaatjes en snij de kruiden fijn.
- Giet de pasta af, maar vang 25 ml kookvocht op. Meng dit met de roomkaas, de kruiden, tomaatjes, chorizo en bloemkool door de pasta.

