

Macaroni



(excuses voor de zeer slechte foto, het was al donker en het licht in mijn keuken is blijkbaar erg slecht – al moet ik er wel nog even bijzeggen dat wij glutenvrije macaroni op basis van mais gebruiken, dat zorgt voor de gelige kleur)

Ingrediënten (voor 3-4 personen):

klontje roomboter of beetje olie

300 gram gehakt

450 gram macaronigroente (prei, wortel, courgette, rode paprika, ui)

1 blikje polpa di pommodori (blokjes tomaat in saus - 400 gram)

1 blikje geconcentreerde tomatensaus (140 gram)

peper

zout

1 eetlepel uienpoeder

2 eetlepels gedroogde basilicum

1 theelepel pittige paprikapoeder

1 eetlepel milde paprikapoeder

225-300 gram macaroni elleboogjes (75 gram per persoon is een gemiddelde portie)

Bak de gehakt rul in de boter (mag ook in olie, maar wij vinden boter lekkerder), met peper, zout en uienpoeder. Als het gehakt bruin is de groente toevoegen en door het gehakt roeren en daarna de polpa di pommodori, tomatensaus, basilicum en de paprikapoeder. Deksel op de pan doen en op laag vuur ongeveer 15 minuten laten doorkoken. Als de saus te dun is, nog een paar minuten zonder deksel laten inkoken.

Ondertussen de macaroni gaar koken (volgens aanwijzingen op de verpakking). Als de macaroni gaar is door de saus heen roeren.