

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Macaroni-ovenshotel

Wat heb je nodig?

160 g volkoren macaroni

2 el olijfolie

150 g baconreepjes

600 g spinazie

95 g macaroni ovenshotel kip mozzarella tomaat

500 ml halfvolle melk

150 g mini-mozzarella



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking 'al dente' en laat uitlekken. Verhit ondertussen de olie in een wok en bak de bacon 2 minuten. Voeg de spinazie in delen toe, laat al omscheppend slinken en het vocht verdampen. Breng ondertussen in een ruime pan de sausmix uit het pak van Honig samen met de melk aan de kook. Laat 1 minuut koken.
2. Schep de macaroni, spinazie en mozzarella door de saus en schep in de ovenschaal. Bestrooi met de toppingmix uit het pak van Honig.
3. Bak de schotel in de oven in ongeveer 10 minuten goudbruin.

Bron: ah.nl

