

Macaroni uit de oven

Wat heb je nodig

150 gram macaroni
125 gram hamblokjes
½ bloemkool
1 stronk broccoli
75 gram geraspte kaas

2 tomaten
100 ml room
100 ml water
1 mespuntje zout



Verdeel de bloemkool en broccoli in roosjes.
Doe ze bij elkaar in een vergiet.
Was de roosjes onder de kraan en doe ze in een pan.



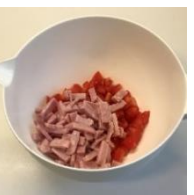
Doe het water en het zout bij de roosjes in de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 6 minuten koken.
Giet de roosjes af en laat ze uitlekken.



Was de tomaten en snijd ze in stukjes.
Vul een pan voor driekwart met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.



Als het water kookt, de macaroni in de pan doen.
Als het weer kookt, 8 minuten koken zonder deksel.
Zet de kookplaat uit.
Giet de macaroni af in een vergiet en laat het uitlekken.



Zet de oven op 180 graden en vet een ovenschaal in.
Doe de stukjes tomaat en de hamblokjes in een mengkom.
Doe de bloemkool- en broccoliroosjes erbij.
Meng alles goed door elkaar.



Doe de macaroni ook in de mengkom.
Meng het door elkaar.
Schenk de room erbij en roer de room er door.



Schep alles in de ingevette ovenschaal.
Strooi de geraspte kaas erover.
Zet de ovenschaal in de oven.
Bak het in 30 minuten gaar.