

# Macaroni van toen

## Wat heb je nodig

150 gram macaroni  
1 pakket macaronigroente  
250 gram gehakt  
50 gram geraspte kaas  
1 theelepel oregano

2 tomaten  
1 eetlepel olie  
1 mespuntje zout  
1 snufje peper



Vul een pan voor driekwart met water.  
Was de tomaten.  
Snijd de tomaten in kleine stukjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Doe het gehakt, de peper en het zout in de hapjespan.  
Bak het gehakt al omscheppend rul.



Doe de macaronigroente bij het gehakt in de pan.  
Doe de stukjes tomaat erbij en roer alles door elkaar.  
Laat dit op de laagste stand in 20 minuten gaar worden.  
Regelmatig roeren.



Zet de pan met water 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.  
Laat de macaroni even uitlekken.



Doe de oregano bij het groente- gehaktmengsel.  
Doe de macaroni erbij en roer alles door elkaar.  
Strooi de geraspte kaas erover of geef het er apart bij.