

Macaronischotel

Wat heb je nodig

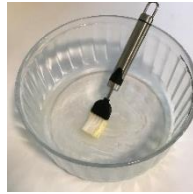
- 150 gram macaroni
- 1 blikje tomatenblokjes
- 125 gram hamblokjes
- 1 pakje houdbare slagroom
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- 75 gram geraspte kaas



Vul een pan driekwart met water.
Doe het deksel op de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.



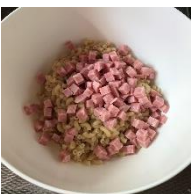
Als het water kookt, de macaroni in de pan doen.
Als het weer kookt, 8 minuten laten koken.
Laat het deksel eraf en roer af en toe.



Zet de kookplaat uit.
Giet de macaroni af in een vergiet en laat het even uitlekken.
Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.



Doe de tomatenblokjes in een mengbeker.
Pureer ze met de staafmixer.
Doe de slagroom en de kruiden erbij.
Roer met een lepel tot een gladde saus.



Doe de macaroni in een beslagkom.
Doe de hamblokjes erbij.
Giet de saus erover en meng het goed door elkaar.



Schep het mengsel in de ovenschaal.
Strooi de geraspte kaas erover.
Zet de schaal in de oven en bak het in 30 minuten gaar.