

Italië	Bakken en Koken
Hoofdgerecht	Macaroni Tradizionale
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
	Macaronischotel:
1	75 g macaroni elleboogjes (gekookt)
2	25 g margarine
3	50 g spekjes
4	1/2 stuk ui
5	20 g prei
6	1/2 theel. paprikapoeder
7	Snufje peper en zout
	Saus:
8	10 g margarine
9	1 theel. tomatenpuree
10	10 g bloem
11	200 ml bouillon peper, zout
	Tip: doe door de saus verse basilicum blaadjes

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
	Macaronischotel
	1> Kook de macaroni in een pan in ruim water met een snufje zout ca 12 min.
	2> Smelt de margarine in een steelpan.
	3> Bak de spekjes in de margarine.
	4-5> Fruit de ui, prei in de margarine met de spekjes mee.
	6> Voeg de paprikapoeder en de gekookte macaroni toe.
	7> Breng de macaronischotel op smaak met peper en zout.
	Saus
	8> Smelt de margarine.
	9> Fruit de tomatenpuree in° de margarine.
	10> Voeg de bloem hieraan foe.
	11> Haal de pan van het vuur af en voeg de bouillon toe. Breng de saus al roerend met een garde aan de kook. Breng de saus op smaak met peper en zout.
	<i>Materiaal:</i> snijplank, mesje, grote steelpan, kleine steelpan, houten lepel, garde