

# Macaroni met spinazie

Voor 2 personen

## Ingrediënten:



160 tot 200 gram macaroni

*(Alternatief voor macaroni: glutenvrije bruine rijst pasta van Consenza)*

150 tot 200 gram gehakt

400 gram (diepvries)spinazie

Potje saus of een bouillonblokje

½ pakje roomkaas (al dan niet met kruiden)

*(Alternatief voor roomkaas: lactose vrije witte saus poeder van Sublimix)*



## Bereidingswijze:

1. Zet een pan water op het vuur voor de macaroni. Als het water kookt voeg dan wat zout toe (als gewenst). Doe de macaroni in de pan en roer even door als het weer kookt.
2. Rul op matig tot hoog vuur het gehakt. Voeg de spinazie toe op hoog vuur. Als de spinazie ontdooit is of geslonken voeg dan de saus of bouillonblokje

toe en ook de roomkaas. Breng het geheel op matig vuur weer tot het kookpunt.

3. Giet de macaroni af en voeg een halve eetlepel (olijf)olie toe. Meng het met de saus of serveer apart.

Serveertip: voeg een handvol zilveruitjes toe.

Tip: Zelf makkelijk saus maken? Neem een blikje tomatenpuree en een ½ bouillonblokje. Voeg Italiaanse kruiden toe en maak het tot gewenste dikte met steeds een klein beetje water. Een beetje tomatenketchup maakt de saus wat zoeter.

Deze basis is uit te breiden naar smaak. Deze variant is glutenvrij en E-nummervrij als je de juiste bouillonblokjes neemt en de ketchup achterwege laat.)