

Griekse macaroni (4 personen)

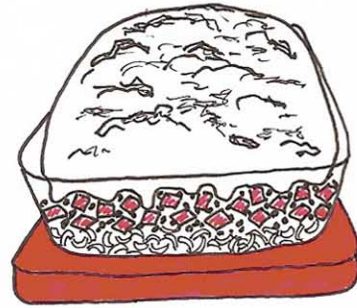
Bereiden: 30 minuten

Nodig:

400 g macaroni
500 g runderschakt
2 aubergines
1 grote ui
2 knoflooktenen
1 blikje tomatenpuree
(dubbelgeconcentreerd)
scheutje olijfolie
zout & peper & 1 bosje platte peterselie

Kaassaus:

50 g boter
50 g bloem
5 dl melk
50 g geraspte
oude kaas
nootmuskaat



Doen:

Verhit de ovengrill voor op 250°C

Kaassaus:

Laat de boter smelten (maar niet bruin worden) in een pan. Gooi alle bloem erbij en klop met een garde tot een dik papje. Laat dit al roerend op laag vuur een paar minuten garen. Giet de koude melk erbij en klop met de garde zodat er geen klontjes ontstaan. Laat de saus op laag vuur in 10-15 min. gaar worden, af & toe roeren. Doe dan de geraspte kaas erdoor en breng op smaak met zout, peper & versgeraspte nootmuskaat. Te dik? Scheutje melk.



Vulling:

Snipper de ui en fruit zachtjes in wat olie in een grote braadpan. Doe het gehakt erbij en bak rul. Doe de gehakte knoflook erbij. Snij de aubergines in blokjes en doe erbij. Schep de tomatenpuree erdoor plus zout & peper. Laat met deksel erop 10-15 min. sudderen.

Hak de peterselie grof en meng erdoor.

Kook intussen de macaroni 2 minuten korter dan op de verpakking staat.

Giet de macaroni af en doe onderin een grote, ingevette ovenschaal. Schep het gehakt/auberginemengsel erover. Bedek alles met de kaassaus. Zet de schaal 4-5 min. onder de grill.

