

Macaroni met kaas, bacon en veel groentjes



Voor 4 porties

Voor de groente-kaassaus

2 courgette – 200 ml halfvolle melk – 1 vetarm kippenbouillonblokje – 300 ml water – 1 eetl. olijfolie – 4 smeltkaasjes bv. Ziz Light of Valblanc – 2 eetl. Parmezaan kaas - instant bloem bv. Maïzena express – peper en zout.

Voor de macaroni & co

1 broccoli – 1 ui – 1 preiwit – 300 g baconreepjes, 300 g ongekookte macaroni – 2 eetl. versnipperde peterselie

Werkwijze

Voor de groente-kaassaus

- Schil de courgette met een dunschiller en snijd in groffe stukken.
- Kook de courgette gedurende een 10-tal minuten gaar in 300 ml water met de kippenbouillon.
- Als de courgetten gaar zijn, mix je het geheel.
- Voeg hieraan de melk, smeltkaasjes en Parmezaan toe
- Kruid naar smaak bij met peper en zout.
- Indien nodig kan je de saus indikken met instant bloem.

Voor de macaroni & Co

- Verdeel de broccoli in roosjes en laat gedurende 5-tal minuten koken.
- Pel de ui en versnipper fijn.
- Was de prei en snijd in fijne ringen.
- Kook de macaroni. (zie kooktijd verpakking)
- Bak de bacon in de olijfolie en voeg na enkele minuten de ui en de prei toe.
- Laat de groenten gedurende een 10-tal minuten garen.

Meng de groenten met de kaassaus of serveer de saus apart.

Garneer met de peterselie.