

## Macaroni uit de ExpressPot (2-3 personen)

- 250 gram rundergehakt
- 1 zak Italiaanse groente
- 400 gram gezeefde tomaten
- 400 gram blokje tomaten
- 170 gram macaroni
- 1 teentje knoflook
- 1 bouillonblokje
- Italiaanse kruiden naar smaak



Zet de ExpressPot op sauteren en rul het gehakt samen met de knoflook (dit hoeft niet door en door gegaard). Doe de macaroni er bovenop, niet roeren! Stort hierop de groentepak. Daarna de tomatensaus, tomaatblokjes en de kruiden. Verkrumel het bouillonblokje over het gerecht. Strijk af zodat de saus alles bedekt. Belangrijk is dat er niet geroerd wordt!

Sluit de ExpressPot en zet hem op rice/risotto, draai het ventiel dicht. Zet de EP op 12 minuten. Na afloop van de kooktijd kan de druk van de pan af. Roer het gerecht door en smullen maar!

Lekker met komkommer.

(Recept gezien op de slowcooker Facebook groep)

 **Marian's**  
k o o k w e r e l d

Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

