

Macaroni met ham en kaas, spinazie en champignons

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300g ongekookte volkoren macaroni
- Magere witte saus 250ml
- 60g gekookte ham
- 4 bolletjes diepvriesspinazie
- 250g champignons
- 125g Gemalen kaas
- eventueel ook courgette



Bereidingswijze:

- Kook de pasta's gaar
- Maak een magere witte saus met de melk, maïzena (om op te lossen) + kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Werk af met geraspte kaas. Voeg de bolletjes spinazie en de gekookte ham toe.
- Stoof de champignons en kruid goed af met peper en zout
- Voeg alles bij elkaar. Eventueel kan je dit in een vuurvaste schotel laten gratineren in de oven.
- Smakelijk!