

FOOD ♥ DECO

Easy 'Mac 'n 'Cheese'

1 dikke plak gegrild gehakt | 250 gr

1 ui

1 bouillon blokje (rundvlees)

1 zakje geraspte oude kaas

500 gr. macaroni

Peper

Tomaten Ketchup

Pel en snipper de ui. Bak de uitjes glazig met wat knoflookpoeder, peper en een bouillonblokje. Voeg de in blokjes gesneden plak gegrild gehakt toe, bak nog vijf minuten. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af. Laat de pasta uitlekken en doe hem onmiddellijk bij het gegrild gehakt. Voeg alvast een handje geraspte kaas toe, goed roeren en haal de pan van het vuur. Schep de macaroni op en voeg een flinke hoeveelheid tomaten ketchup toe, peper en geraspte kaas.

Easy 'Mac 'n 'Cheese'

1 thick slice of grilled ham | 250 gr

1 onion

1 bouillon cube (beef)

1 cup of grated old cheese

500 gr. dried macaroni

Fresh Ground Pepper

Tomato Ketchup

Roughly chop the onions. Bake the onions and add some garlic powder, fresh ground pepper and the bouillon cube. Chop the ham in squares and add them to the onions, bake for 5 minutes. Add the pasta to the pan of boiling salted water and cook according to the packet instructions. Drain the pasta and add it immediately to the onion and meat blend. Stir in your grated cheeses, give it a good stir and take the pan off the heat. Now work on the flavour – taste it and season it. Put it on a plate and add a generous amount of tomato ketchup, pepper and extra grated cheese.