

**Vorbereiden:**

Zet de gereedschappen klaar en pak de ingrediënten.

**Ingrediënten**

40 gram macaroni	Half blikje tomatenpuree
50 gram gehakt	Bouillonblokje
Stukje ui	Klontje margarine
Stukje paprika	40 gram geraspte kaas
Stukje prei	20 gram paneermeel
Stukje courgette	Peper & zout

**Gereedschappen**

braadpan	snijplank
kookpan	zeef
aardappelschilmesje	maatbeker
pollepel	
ovenschaal	

**Uitvoeren:****Werkwijze**

1. Vul de kookpan met 400 ml water en breng het aan de kook.
2. Als het water kookt kan de macaroni in de pan, gas laag.
3. Kijk voor de kooktijd op de verpakking.
4. Afgieten in de zeef en terug in de pan met de deksel erop, gas uit.
5. Zet de oven aan op 200°C.
6. Vet de ovenschaal in met wat margarine.
7. Was de prei, de courgette en de paprika.
8. Snijd de prei in ringen en de paprika en de courgette in stukjes.
9. Maak de ui schoon en snijd hem fijn.
10. Laat de margarine heet worden in de braadpan.
11. Bak het gehakt rul (korrels) en voeg de ui en prei toe.
12. Doe de paprika en de courgette erbij en bak alles goed gaar.
13. Voeg de tomatenpuree en 50 ml water toe.
14. Verkruiemel het bouillonblokje in de saus en laat het 5 minuten zachtjes pruttelen.
15. Doe de macaroni erbij en roer alles goed door elkaar. Gas uit.
16. Meng de geraspte kaas met de paneermeel in een schaaltje.
17. Schep de macaroni in de ovenschaal en strooi de geraspte kaas er overheen.
18. De schotel is goed als de bovenlaag licht gekleurd is, 10-15 minuten.

**Afronden:**

Maak je gereedschappen en werkplek goed schoon. Kijk wat er nog meer schoongemaakt moet worden in de keuken.

**Evalueren:**

Controleer of alles goed is gegaan. Controleer of alles goed schoon is.

