Macaronischotel met ham en Parmezaan

Ingrediënten (voor 2 personen)

* 150 gram volkoren macaroni
* 75 gram Parmezaanse kaas
* 200 gram achter- of beenham aan één stuk
* 250 gram kastanjechampignons
* 2 blikjes tomatenpuree van 140 gram
* 1 klein teentje knoflook
* 1 theelepel oregano
* 1 runderbouillonblokje
* zonnebloemolie
* roomboter
* paneermeel
* zwarte peper
* eventueel wat zout

Bereiding

1. verwarm de oven voor op 180º
2. zet een pan met ruim water op en doe het bouillonblokje erin
3. kook de macaroni al dente volgens de gebruiksaanwijzing
4. maak de champignons schoon en snijd deze in plakjes of in kwarten
5. pel en snijd (of pers) de knoflook
6. snijd de ham in blokjes
7. rasp de Parmezaanse kaas
8. verhit een klein scheutje olie in een wok en
9. doe de champignons erin als de olie goed heet (maar niet verbrand!) is
10. bak de champignons heel kort aan zodat ze dichtschroeien en zet snel het vuur lager
11. doe de knoflook, zwarte peper en de oregano er na een minuut of tien bij en
12. daarná de blokjes ham
13. laat alles op een laag pitje rustig sudderen
14. vergeet niet om alles zo nu en dan even goed om te scheppen
15. voeg na een minuut of vijftien de tomatenpuree en de macaroni toe
16. schep alles heel goed door elkaar
17. vet de ovenschaal in met boter
18. doe de macaroni met de champignons, ham, etc in de schaal
19. strooi er wat paneermeel overheen
20. leg er hier en daar een heel klein klontje roomboter op
21. als laatste doe je de Parmezaanse kaas erover
22. zet de ovenschaal 15- 20 minuten in de oven
23. en wacht totdat er een lekker krokant korstje op is gekomen 😊