



# Goedkope kindvriendelijke macaroni

## Benodigheden (voor 4 personen)

- een paar stengels bleekselderij
- een pak gezeefde tomaten
- 400 gram gehakt
- 1 grote ui
- 2 tenen knoflook
- een handje gedroogde oregano
- 1 pak macaroni
- 1 blokje bouillontablet
- schepje suiker, naar smaak
- zout en peper, naar smaak
- eventueel iets geraspte kaas
- scheutje olijfolie

## Bereiden

- Verhit de olijfolie in een pan. Fruit hierin de knoflook, ui en bleekselderij.
- Zodra alle groenten glazig zien het pak met tomaten toevoegen.
- Alles op laag vuur laten garen. Eventueel zacht laten worden. (Vooral voor kinderen die '*niet van groenten houden*' de staafmixer erin zetten en alles pureren!)
- Pan met water opzetten. Zodra het water kookt, de pasta koken zoals op de gebruiksaanwijzing staat beschreven.
- Pasta gaar? Afgieten! Beetje olijfolie erdoor roeren, voorkomt plakken.
- Pasta warm opdienen met saus en eventueel iets geraspte kaas.