

## Macaroni met spinazie en KEES

### Benodigdheden voor 4 personen:

- Broodkruimels
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder
- 450 gram bevroren spinazie
- 400 ml melk
- 3 eetlepels bakmeel
- geraspte nootmuskaat
- verse peper
- 250 gr. macaroni (volkoren)
- 200 gr. geraspte KEES



### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vermeng de broodkruimels met de paprikapoeder en de olijfolie. Ontdooi de spinazie op een matig vuur.

Verhit 350 ml melk. Vermeng intussen de koude melk met de bakmeel tot er geen klontjes meer in zitten. Voeg deze toe aan de verhitte melk onder constant roeren totdat een smeuige saus ontstaat. Haal de saus van het vuur en voeg steeds beetje bij beetje de KEES toe totdat deze gesmolten is. Voeg vervolgens peper en nootmuskaat toe. Kook de pasta vier minuten, zodat deze nog net hard is (de pasta zal verder koken in de oven). Doe de helft van de pasta in een ingevette ovenschaal en doe er vervolgens een laag spinazie overheen. Bedek de spinazie met de overgebleven pasta, en bedek het geheel met de broodkruimels.

Bak het gerecht gedurende 20-30 minuten af in de oven.

### Voedingswaarden per persoon:

Energie (Kcal)	544,3
Eiwit (gr.)	31,3
Koolhydraten (gr.)	52,1
vet totaal (gr.)	21,7
waarvan verzadigd (gr.)	5,0
Zout (gr.)	1,5