

## Recept Macaroni Bolognese

### Recept

_____ stuks	4 personen	grondstof	bijzonderheden
	300gram	macaroni	
	5	tomaten	geplisseerd en in parten gesneden
	200 gram	champignons	aan plakjes
	300 gram	gehakt (1/2-1/2)	
		olijfolie	
	1	ui	kleingesneden
	25 gram	boter	
		tijm en oregano	naar smaak
		Parmezaanse kaas	geraspt

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

#### Mise-en-place:

- Weeg alle ingrediënten en geef ze de voorbereiding zoals in de kolom bijzonderheden is aangegeven.

#### Afwerking/serveren:

- Breng een pan met ruim water en wat zout aan de kook.
- Kook hierin de macaroni beetgaar (al dente) in ongeveer 8 minuten.
- Giet goed af en meng er de boter door.
- Houd afgedekt warm in de bain-marie.
- Bak intussen het gehakt in een beetje olie rul en bruin.
- Bak de ui en de champignons mee.
- Voeg de tomatenparten toe en laat alles in enkele minuten gaar worden.
- Voeg naar smaak kruiden en wat tomatenketchup toe.
- Laat de saus nog 5 minuten zachtjes doorkoken.
- Meng de macaroni met de saus en serveer op bord of in een warme schaal.
- Bestrooi met de Parmezaanse kaas.

#### Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.