



# Macaroni met bloemkoolsaus

## Ingrediënten

- 140 gram volkoren macaroni
- 200 gram broccoli
- 100 gram gemalen kaas
- 400 gram bloemkool
- 150 ml halfvolle melk
- 150 gram gekookte hamblokjes
- Nootmuskaat
- Witte peper
- Zout

## Bereidingswijze

1. Kook de volkoren macaroni volgens de bereidingswijze op de verpakking
2. Stoom de broccoli en bloemkoolroosjes in een ovenschaal met deksel in de microgolf beetgaar.
3. Doe de bloemkool in een blender en voeg de melk toe. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Mix tot een gladde, smeugige massa.
4. Voeg de geraspte kaas toe en mix nogmaals.
5. Giet de pasta af en roer onder de bloemkoolsaus.
6. Voeg de broccoli en de hesp toe en serveer in een diep bord.

