

Pittige Macaroni

2 personen

Ingrediënten:

100 gram meergranen macaroni

300 gram gesneden spitskool

½ rode paprika (of ½ courgette)

250 gram mager rundergehakt

1 potje pasta saus: peperoncino saus Grand'Italia (met pittige salami smaak)

Geraspte kaas

Tabasco

Worstersersaus

Kruiden: Italiaanse kruiden en basilicum ieder 1 theelepeltje en een mespunt Cayenne peper

Vorbereiding:

De paprika wassen en klein snijden.



In een hapjespan het gehakt los bakken tot het lekker bruin is. Geen vet toevoegen!

Wel kunnen de kruiden erbij plus enkele druppels tabasco en een scheutje worstersersaus.

Kook intussen de macaroni volgens de verpakking.

Doe de spitskool en de paprika bij het gehakt en roerbak dit mee.

Wanneer de groenten zacht beginnen te worden kun je de inhoud van het potje pasta saus erbij doen.

Als laatste kan de gekookte macaroni er doorheen.

Alles goed mengen en verwarmen.

Strooi er op het bord wat geraspte kaas over.