

Ingrediënten voor 2 personen

250 gram macaroni* 600 gram
spinazie* 1 eetlepel boter* 1
eetlepel bloem* 1 dl melk* peper
en zout* 100 gram
kaas(gruyere)* 100 gram
gekookte ham* room*.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Macaroni a la Florentine

Bereidingswijze

Kook de macaroni 20 minuten, Giet ze af en laat uitlekken. Was de spinazie en kook die gaar met aanhangend water. Smelt de boter, voeg de bloem toe en dan al roerende de melk. Laat dit sausje 7 minuten zachtjes koken en doe er dan peper en zout naar smaak bij. Warm in dit sausje de spinazie. Beboter nu een ovenvaste schotel. Doe daar eerst de helft van de macaroni in. Leg er plakken kaas op, daarop plakken ham, vervolgens de spinazie a la creme, dan weer ham, kaas en de rest van de macaroni. Leg bovenop ook kaas. Schuif de schotel in een voorverwarmde oven op 220 graden en laat er in 20 minuten een bruin korstje op komen.