

## Griekse macaronischotel

### Ingrediënten

- 250 gram macaroni
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 gesneden ui
- 2 uitgeperste knoflookteentjes
- 400 gram rundergehakt
- 30 centiliter runderbouillon
- 2 theelepels tomatenpuree
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel komijn
- 1 eetlepel verse munt
- 50 gram boter
- 40 gram meel
- 12 centiliter melk
- 125 gram yoghurt
- 175 gram gemalen kaas
- zout, peper

### Werkwijze

1. Kook de macaroni gaar. Spoel ze af onder de koude kraan en giet af.
2. Verwarm de oven voor op 150 graden.

3. Verhit de olie; fruit de knoflook met de ui; voeg het gehakt toe en laat dit garen.
4. Voeg de bouillon, tomatenpuree, komijn, zout en peper toe en laat ongeveer 15 minuten sudderen.
5. Smelt de boter, voeg het meel toe en van het vuur af de melk en de yoghurt. Laat dit op het vuur 5 minuten koken. Voeg de helft van de kaas toe en wat zout en peper. Meng de macaroni met de saus.
6. Vul de helft van een ovenschaal met de macaroni, leg het gehakt erop en dek af met de rest van de macaroni. Strooi de kaas eroverheen. Zet dit 45 minuten in de oven.