

PASTITSIO

het lievelingsgerecht van uw voorzitter

500gr macaroni
500gr gehakt
½ kg tomaten gepureerd (pommodore)
1 gesnipperde ajuin
genoeg geraspte kaas, ½ kop witte wijn, 1 kop paneermeel
2 + 3 eieren, 2 liter volle melk
bloem, boter (of olijfolie)
kaneel, peper en zout
30 minuten in voorverwarmde oven op 200 graden

Macaroni

Kook de macaroni gaar in zoutwater.

Beetje boter bruin laten worden in een pannetje en over de gekookte macaroni gieten.

2 eieren en een beetje geraspte kaas toevoegen zodat alles een samenhangende massa wordt (mogen ook alleen de eiwitten zijn).

Gehakt

Boter en gesnipperde ui in de pan, fruiten en gehakt rul bakken, blussen met kopje witte wijn.

Gepureerde tomaten, kaneel, peper en zout toevoegen en alle vocht laten inkoken.

Pan van het vuur nemen, geraspte kaas en paneermeel toevoegen, alles goed roeren.

Ovenschaal

 inboteren;

Op de bodem **de helft** van de macaroni verdelen. Daarover het gehakt uitspreiden.

Daarna **de rest** van de macaroni hierover verdelen.

Deze bovenste laag bedekken met **bechamelsaus**.

Bechamelsaus, 4 eetlepels boter laten smelten, 9 lepels bloem toevoegen en goed roeren.

Als dit een glad papje is in één keer 2 liter volle melk toevoegen en blijven roeren tot kookpunt.

Pan van het vuur nemen; 3 eieren en geraspte kaas erbij doen, goed roeren.

Saus is klaar.

Oven, bestrooi de bechamelsaus met geraspte kaas en paneermeel. Besprenkel met wat gesmolten boter. De schaal ongeveer 30 minuten in de oven zetten op 200 gr totdat er een goudbruin korstje is.

SMAKELIJK