



Hoofdgerechten

## Macaroni ham-kaas met Griekse yoghurt

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

300 gram macaroni  
1 ui (gesnipperd)  
2 lookteentjes (geperst)  
300 milliliters Griekse yoghurt  
3 eetlepels bloem  
400 milliliters melk  
100 gram mozzarella (geraspt)  
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
300 gram gekookte ham (in blokjes)  
150 gram Emmentaler (geraspte)  
1 theelepel nootmuskaat  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water.

Bak de ui en de knoflook glazig in olijfolie. Voeg de bloem toe en roerbak 1 minuut. Giet er beetje bij beetje en al roerend de melk bij. Voeg de Griekse yoghurt toe. Schep er de mozzarella en Parmezaanse kaas onder en laat al roerend smelten. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout.

Schep de macaroni en de ham onder de saus en meng alles goed door elkaar. Schep alles in een ovenschotel en strooi er de geraspte Emmentaler over. Zet een vijftal minuten onder de grill tot de kaas mooi goudbruin kleurt.

### Keukenbenodigdheden

Oven

