

# MACARONI MET GEITENKAAS



PASTA MARE®  
500 g macaroni

2 rode uien

PORTLAND®  
1 el rozemarijn

HONEYSUN®  
2 el vloeibare honing

TRADER JOE'S BIO®  
3 el biowalnoten

EL CULTIVADOR®  
1 el extra olijfolie

MELRO®  
250 ml culinaire room

CABRE D'OR®  
300 g verse geitenkaas natuur

PORTLAND®  
1 kl tijm

PORTLAND®  
snuifje peper

EXTRACTO®  
1 blokje vetarme kippenbouillon

DÉLIFIN®  
200 g spekreepjes natuur



4 personen



20 minuten (+ 20 minuten in de oven)

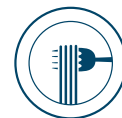
Ontdek meer recepten op  
[www.aldi.be](http://www.aldi.be)



**ALDI**



## MACARONI MET GEITENKAAS



- 1 Verwarm de oven zonder rooster voor op 180 °C. Breng ruim water met een blokje kippenbouillon aan de kook.
- 2 Kook de macaroni volgens de instructies op de verpakking gaar en giet af.
- 3 Bak de spekreepjes in een pan zonder vetstof. Snijd de rode uien in maantjes. Verhit de olijfolie in een pan en bak de uien glazig.
- 4 Meng de geitenkaas met de room. Breng op smaak met tijm, rozemarijn, peper en honing.
- 5 Meng de macaroni met de spekreepjes en de ui, en schep in een ovenschotel. Giet er de kaassaus over. Hak de walnoten fijn en strooi over de pasta.
- 6 Bak gedurende 20 minuten in de oven.

LEKKER met

