**Macaroni met Kaas**

Makarónia mé Tiri

Als Griekse huisvrouwen macaroni met kaas serveren, doen zij de kaas al

door de macaroni, ook al staat er nog extra kaas op tafel.

**Ingrediënten:**

Zout

400g pijpmacaroni

4el boter

Kaneel

200g geraspte Kefalotiri kaas of Parmezaanse kaas

Bereidingstijd: 20 minuten.

**Bereidingswijze:**

Vier liter water met zout aan de kook brengen. Macaroni eenmaal breken en in het water doen. Volgens voorschrift op de verpakking al dente (beetgaar) koken, af en toe omroeren zodat het niet gaat plakken. In een zeef zeer kort onder koud water spoelen en laten uitlekken. Boter smelten en macaroni hierin omschudden. Macaroni in een schaal doen, naar smaak wat kaneel erover strooien en de kaas erdoor roeren. Extra kaas apart op tafel zetten.