**Macaroni met Gehakt**

Pastitsio mé Kimá

Dat een pastagerecht meer kan zijn dan eenvoudige dagelijkse kost, bewijst deze macaronischotel. ‘Pastitsio’ kan met recht een Grieks nationaal gerecht genoemd worden. Het wordt graag als hoofdgerecht, maar

ook als voorgerecht geserveerd en heeft een vaste plaats bij feestelijke

menu's.

**Ingrediënten:**

400g pijpmacaroni

2 uien

2 teentjes knoflook

7-8 el boter

500g rundergehakt

3 tomaten

2 el vers gehakte peterselie

zout

peper

oregano

kaneel

1 kopje droge witte wijn

2-2½ kopjes melk

4 el bloem

Nootmuskaat

4 eieren

½ kopje geraspte Kefalotiri- of Parmezaanse kaas of Gruyère

Bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten

**Bereidingswijze:**

Macaroni in kokend water met zout beetgaar koken en laten uitlekken.

Knoflook en uien pellen en snipperen. In 2 eetlepels boter glazig fruiten, gehakt toevoegen en al roerende braden tot het de rode kleur verloren heeft. Tomaten kruislings insnijden, kort in kokend water leggen, ontvellen, in kleine stukjes snijden en door een zeef drukken.

Tomaten aan het gehakt toevoegen. Peterselie, zout, peper, mespunt kaneel en oregano toevoegen. Witte wijn erbij gieten en het geheel zonder

deksel 15 minuten zachtjes laten koken. Regelmatig roeren. Intussen voor de saus de melk verhitten, maar niet laten koken. Rest van de boter smelten en met bloem een roux maken. Langzaam al roerende de melk erbij gieten. Zout, peper en mespunt nootmuskaat toevoegen en de saus 5-10 minuten zachtjes laten koken. De saus verliest hierdoor de melige smaak en dikt tegelijk wat in. Saus van het vuur nemen, twee eieren loskloppen en erdoor roeren. Oven op 200°C voorverwarmen. Helft van de macaroni in een ingevette vuurvaste schaal doen, helft van kaas erover strooien. Overgebleven eieren loskloppen en door de gehaktsaus roeren. Over de macaroni verdelen en afdekken met de rest van macaroni. Saus met de rest van de kaas vermengen en over de macaroni gieten. Schotel in de oven schuiven en in 35-45 minuten goudgeel bakken. In vierkantjes gesneden serveren Geef er een frisse tomatensalade bij.