**Macaroni met ham en groenten. Snel, makkelijk en budget.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Olie, spaghetti en macaroni kruiden.

**Ingrediënten:**

Ca. 150 gram hamblokjes (meer vlees? Voeg 300 gram toe)

Ca. 450 gram groentepakket voor macaroni en spaghetti

Ca. 400 gram Pasta soort naar keuze ( Grote eters? Maak wat extra )

Ca. 140 gram tomatenpuree ( 2 blikjes)

20 g spaghetti en macaroni kruiden

**Tip**: Meer groenten in de macaroni? Snijd dan (250 gram of naar smaak) cherrytomaten door de helft en voeg deze toe.

**Bereiding:**

1. Voeg een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak hamblokjes ca. 5 min op laag vuur.
2. Breng het water voor de pasta in een kookpan aan de kook en volg de instructies op de verpakking.
3. Voeg het groentepakket toe in de hapjespan en bak het even mee (hoelang? staat vaak op de verpakking, ca 4-8 min).
4. Voeg de kruidenmix toe en bak die ook kort mee, vervolgens voeg de tomatenpuree en vul het blikje met water en voeg deze ook toe (en indien wenselijk de cherrytomaten) toe en laat het zachtjes garen ca. 2 min.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Snijd de pasta heel fijn en/of blend met de staafmixer de saus en pasta. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van pasta).

**Voor de volwassenen: Voeg lekker wat geraspte kaas toe aan de maaltijd!**