

# MACARONI MET BROCCOLI



**bereidingstijd**

45 min

## Ingrediënten (voor 3 grote porties)

- 250 g macaroni
- 1 broccoli
- 200 g hespenblokjes
- 12 maatschepjes **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®**
- 500 ml water geschikt voor de

- bereiding van babyvoeding
- 50 g vloevende bloem
- Kruiden: peper, zout, (nootmuskaat), verse kruiden (peterselie)
- Afwerking: paneermeel

## Bereiding

1. Was, snij de broccoli in roosjes en stoom 10 à 15 minuten tot deze beetbaar zijn.
2. Zet water aan de kook voor de macaroni en kook vervolgens de macaroni gedurende 8 à 10 minuten.
3. Bereid de bechamelsaus met **Althéra® HMO**, **Alfaré® HMO** of **Alfamino®** (zie de bereidingswijze op p.43).
4. Bak de hespenblokjes totdat ze een lichtbruin randje hebben.
5. Verwarm de oven voor op 220°C.
6. Voeg alles samen in een kookpot en roer goed tot alles mooi verdeeld is.
7. Vul een ingevette ovenschaal in met de inhoud van de kookpot.
8. Strooi er voor de afwerking wat paneermeel over en zet 10 à 15 minuten in de oven op 220°C.

vanaf  
**1**  
jaar



**HARTIG**