



## One pot cheesy 'taco'

met gehakt, macaroni en burrata

Een heel makkelijk gerecht in één pan dat je laat glimlachen. Veel tomaten, paprika en maïs samen met grandioos rundergehakt en heerlijke Mexicaanse kruiden. Erop: een lekkere, romige burrata. Niks meer aan doen, gewoon genieten.

20 min | 866 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

|                    |    | 1P  | 2P  | 3P  | 4P  |
|--------------------|----|-----|-----|-----|-----|
| Gehakt H-O-H       | g  | 100 | 200 | 300 | 400 |
| Tomaat             | st | 2   | 3   | 4   | 5   |
| Puntpaprika        | g  | 100 | 200 | 300 | 400 |
| Mexicaanse kruiden | tl | 1   | 2   | 3   | 4   |
| Volkoren macaroni  | g  | 85  | 170 | 255 | 340 |
| Mais               | g  | 100 | 200 | 300 | 360 |
| Burrata            | g  | 65  | 125 | 185 | 250 |

*zelf toevoegen:*

|               |    |     |     |     |     |
|---------------|----|-----|-----|-----|-----|
| Olijfolie     | el | 0.5 | 1   | 1.5 | 2   |
| Water         | ml | 125 | 250 | 375 | 500 |
| Zout en peper |    |     |     |     |     |

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht  
online met  
#ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm olie in een ruime bakpan en bak in 5 minuten het gehakt rul en gaar. Kruid met zout en peper en schep het gehakt uit de pan.
2. Was intussen de tomaat en snijd klein. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Gebruik de pan van het gehakt en bak de paprika en tomaat enkele minuten op een hoog vuur. Breng op smaak met Mexicaanse kruiden. Schenk het water erbij en laat 3 minuten pruttelen.
3. Voeg de macaroni toe en kook afgedekt circa 8 minuten in de tomatensaus. Roer regelmatig en kruid met peper en zout. Giet de mais af en verwarm enkele minuten mee. Voeg ook het gehakt weer toe.
4. Schep de macaroni op de borden en verdeel de burrata eroverheen.

*Tip: Je kunt ook een kleine salade maken van de helft van de paprika, mais en tomaat voor een frisse noot.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

