

# Macaroni met tonijn/zalm en mosselen

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingrediënten:

150 gr oude goudse kaas, geraspt

200 gr tonijn of zalm uit blik, uitgelekt

1 grote ui, gesnipperd

1 knoflookteentje, gesnipperd

gedroogde pepertjes naar smaak

1 klein blikje ansjovis, de olie apart 1 klein blikje ansjovis, de olie apart opgevangen, de rest gesnipperd

200 gr mosselen

1 blik tomaten stukjes

peper, zout

1/2 tl rosemarijn

1/4 tl oregano

300 gr macaroni

---

**Bereidingswijze:**

Fruit de ui aan in de ansjovisolie. Voeg hieraan de pepertjes, knoflook en ansjovis toe en fruit dit ook aan/door. Zet het water voor de macaroni op. Voeg nu de tomaten aan het mengsel toe en fruit zachtjes door gedurende circa 10 minuten. Als het water kookt doe de macaroni in de pan met water en kook volgens de instructies van macaronileverancier. Voeg de oregano en rosemarijn aan het mengsel toe. Voeg de geplukte zalm/tonijn en de mosselen toe en fruit zachtjes door gedurende enige minuten. Maak op smaak met peper en zout. Na het koken van de macaroni, giet deze af en dien alles op met de geraspte kaas.

---

David

Dit recept is keer bekeken.