

# MACARONI EN KAAS WAFELS MET MAALVLEIS



## MACARONI EN KAAS WAFELS MET MAALVLEIS

50 g botter

50 g meel

600 ml melk

sout en peper

1 koppie gerasperde kaas

750 g rou macaroni, gekook tot gaar

Smelt die botter. Voeg meel by en braai 1 minuut. Roer melk by en prut tot sous dik is. Roer kaas, sout en peper by, en dan gaar macaroni. Laat afkoel tot heeltemal koud. Skep in wafelpan en braai tot goudbruin. Bedien met maalvleis en kaas bo-oor.

Resep geplaas deur Japie Jacobs

Foto: Ilze Garbers Jacobs