



Hoofdgerechten

Mac & cheese: The real American deal

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram macaroni
60 gram parmezaanse kaas (geraspte)
200 gram Emmentaler (geraspt)
4 eetlepels boter (gesmolten)
300 gram cheddar (geraspt)
200 milliliters room
400 milliliters melk
120 gram panko
30 gram bloem
60 gram boter
snuifje paprikapoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta gaar in licht gezouten water. Meng de cheddar kaas met de emmentaler.

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Roerbak 2 minuten. Giet er de melk en de room bij tot de saus begint in te dikken. Laat 2 minuten pruttelen en kruid met peper en zout. Voeg 1/3de van de kaas toe en laat rustig smelten. Voeg nog eens 1/3de toe en laat opnieuw smelten. Giet de pasta af en schep onder de kaassaus.

Schep de helft van de mac & cheese in een met olijfolie ingevette ovenschaal. Bestrooi met de resterende kaas en schep er dan de resterende pasta over. Meng de Parmezaanse kaas, de gesmolten boter en het paprikapoeder onder de panko. Strooi over de mac & cheese en zet 5 minuten onder de ovengrill. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

