



Hoofdgerechten

One pot mac&cheese met scampi's, Gruyère kaas en Parmezaanse kaaskorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram scampi's (schoongemaakt)
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
225 gram Gruyère-kaas (geraspt)
350 gram pasta (kleine)
620 milliliters water
500 milliliters melk
30 gram bloem
120 gram panko
50 gram boter
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Pers de look en roerbak 1 minuut in olijfolie. Voeg de scampi toe en bak ze mooi rozig, maar net nog niet gaar. Kruid met peper en zout.

Smelt de boter in een ovenbestendige pan. Voeg de bloem toe en roerbak 2 minuten. Giet er langzaam en al roerend de melk bij. Voeg het water toe en kruid met peper en zout. Breng aan de kook en voeg dan de pasta toe. Kook de pasta beetgaar.

Voeg de Gruyère toe en schep om. Schep er dan de scampi's onder. Meng de Parmezaanse kaas onder de panko. Giet er een lepel olijfolie bij en meng goed onder elkaar. Verdeel dit mengsel over de mac'n cheese en zet de pan 2 minuten onder de ovengrill. Werk af met de peterselie en serveer meteen!

Keukenbenodigdheden

Oven

