



Hoofdgerechten

Vlaamse macaroni-ham-kaas met bloemkool & Breydelham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram oude kaas (Oud-Brugge, geraspt)
200 gram hesp (Breydelham, in reepjes)
1 bosje peterselie (fijngenhakt)
500 gram bloemkool (roosjes)
400 gram pasta (strikjes)
4 eetlepels paneermeel
500 milliliters melk
40 gram bloem
60 gram boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Mix de bloemkool in een blender tot rijstkorrels. Blend niet te lang, want dan wordt het een papje.

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Roerbak 2 minuten. Giet er al roerend de melk bij tot de saus begint in te dikken. Voeg 150 g kaas toe en roer tot alle kaas is gesmolten. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Giet de pasta af. Spatel samen met de bloemkoolrijst, de ham en peterselie onder de saus.

Schep alles in een ingevette ovenschaal. Meng de resterende kaas met het paneermeel en strooi over de mac & cheese. Zet 5 minuten onder de ovengrill.

Keukenbenodigdheden

Mixer
Oven

