



Hoofdgerechten

Groene Mac & Cheese met avocado-spinaziesaus en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram mozzarella (geraspt)
50 gram geitenkaas (geraspt)
160 gram spinazie
1 bosje peterselie
620 milliliters melk
400 gram spirelli
30 gram bloem
60 gram boter
1 lookteentje
1 avocado
1 theelepel paprikapoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Doe het vruchtvlees van de avocado samen met de spinazie, peterselie, knoflook en 120 ml melk in een blender. Mix alles fijn. Kruid met peper en zout.

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Roerbak 2 minuten. Giet er de resterende melk bij en roer tot de saus begint in te dikken. Kruid met het paprikapoeder, peper en zout. Meng er de mozzarella onder en laat de kaas smelten. Roer er dan het spinaziemengsel onder.

Giet de pasta af en spatel onder de kaassaus. Laat nog even sudderen.

Schep de mac & cheese in borden en werk af met de geitenkaas.

Keukenbenodigdheden

Blender

