



Hoofdgerechten

Macaroni en kaas met een twist

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 broccoli (in roosjes)
3 raapjes (in blokjes)
200 gram champignons (in partjes)
600 milliliters halfvolle melk
3 eetlepels bloem
4 eetlepels kaas (geraspt)
200 gram Ardense ham (in reepjes)
250 gram macaroni
160 gram boter
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de broccoli en de raapjes beetgaar in licht gezouten water. Bak de champignons in wat boter goudbruin. Kruid met peper en zout. Kook de macaroni beetgaar en giet af.

Smelt boter in een diepe pan. Schep er de bloem bij en roer goed door met een houten lepel. Giet er beetje bij beetje en al roerend de melk bij tot de saus begint in te dikken. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Roer er de kaas door en laat smelten. Voeg dan de ham toe.

Meng de macaroni onder de kaassaus en voeg ook de broccoli, raapjes en champignons toe. Serveer meteen.

Tip: Een handig recept om restjes kaas, ham of spek weg te werken.

