



Hoofdgerechten

Macaroni met ham en kaassaus en no-waste macaroniballetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de macaroni met ham en kaassaus

400 gram macaroni
200 gram hamblokjes
400 gram Gruyère-kaas
30 gram boter
40 gram bloem
700 milliliters melk
1/2 citroen
nootmuskaat

Voor de macaronikroketjes

50 gram bloem
2 eieren
100 gram paneermeel
20 gram parmezaanse kaas
4 eetlepels sriracha mayonaise
1 handvol krulpeterselie

Bereidingswijze

Voor de macaroni met ham en kaassaus

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Maak een roux. Smelt de boter in een sauspan en roer er de bloem door. Laat de roux even opdrogen tot het een beetje naar koekjes ruikt. Zet het vuur zachter en voeg geleidelijk aan de melk bij de roux. Roer tot een gladde saus en zet het vuur af zodra de saus dikker wordt. Neem je saus van het vuur en roer de helft van de kaas door de saus, samen met een beetje citroensap voor de frisheid. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Giet de pasta af, laat uitlekken en meng samen met de kaassaus en hamreepjes. Doe de macaroni met ham en kaassaus in een ovenschotel en strooi er de resterende kaas over. Laat voor 15 minuten verder garen in de

voorverwarmende oven.

Restjes over? Maak er macaronikroketjes van!

Maak balletjes van de restjes macaroni met ham en kaassaus. (Maak je handen een beetje nat, hiermee zullen de balletjes makkelijker rollen.)

Meng de gemalen Parmezaanse kaas onder het paneermeel. Klop in een ander kommetje de eieren los en kruid ze met peper en zout.

Wentel de balletjes achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel. Plaats de kroketjes een halfuurtje in de koelkast zodat ze steviger worden. Verwarm de friteuse voor op 180°C.

Bak de kroketjes goudbruin in de friteuse (+/- 3 minuten). Laat ze uitdruppen op een stukje keukenpapier. Frituur de bladpeterselie als garnituur en serveer de kroketten met de sriracha mayonaise.

