

Mac & Cheese met broccoli en spekjes



Velthuizen
KEUKENS

🕒 45 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

400 gram macaroni
1 stronk broccoli
400 gram spekreepjes
40 gram ongezouten boter
40 gram bloem
75 gram geraspte jonge kaas
75 gram geraspte cheddarkaas
500 ml melk
30 gram geraspte belegen kaas
30 gram gekruide paneermeel
Zout en peper
chilivlokken
1 tl nootmuskaat

Stap 2 | Voorbereiden

Zet water op om de pasta te koken. Laat de pasta 3 minuten korter koken dan op de verpakking staat aangegeven. Spoel af onder koud water. Was de broccoli en snij deze in kleine roosjes. Kook deze kort, zo'n 5 tot 6 minuten is voldoende. Neem een kleine koekenpan en bak hierin de spekjes uit. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden. Wij kozen voor onder- en bovenwarmte.



Stap 3 | Kaassaus

Nu beginnen we met het maken van de kaassaus. Smelt de boter in een ruime pan. Voeg de bloem toe en roer dit door tot er een 'papje' ontstaat. Dit noemen we een roux. Laat de roux een paar minuten doorbakken. Voeg dan in delen de melk toe, blijf goed roeren en voeg pas een volgend deel toe als het vorige volledig is opgenomen. Laat dit al roerend ongeveer 2 minuten doorkoken en voeg dan de jonge kaas en cheddar toe. Breng op smaak met peper en zout, de theelepel nootmuskaat en chilivlokken. De hoeveelheid chilivlokken bepaalt hoeveel pit je mac & cheese krijgt. Doe de macaroni samen met de broccoli en spekjes in een ruime pan en meng hier de kaassaus door.



Stap 4 | In en uit de oven

Schep het macaroni mengsel in een ovenschaal. Meng de geraspte belegen kaas met het paneermeel en dek hiermee het gerecht af. Plaats de ovenschaal in de voorverwarmde oven. Bak de mac & cheese 15 tot 20 minuten af tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

