

Ingrediënten voor 3 personen

200 gram macaroni of andere kleine pasta
100 gram kastanjechampignons
150 gram hamblokjes
1 sjalotje
1 teen knoflook
20 gram roomboter
20 gram bloem
250 ml melk
1 theelepel mosterdpoeder
100 gram oude geel/oranje kaas: belegen, cheddar, gruyère of een mix van 100 gram rookkaas
zout en peper
extra roomboter om in te bakken en om de ovenschaal in te vetten

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Mac and cheese met ham en champignons

Mac and cheese oftewel macaroni met kaassaus! Machtig maar machtig lekker. Je kunt er op los variëren met soorten kaas en de kinderen zijn er ook dol op. Voor wat extra dimensie gaan er nog ham en champignons doorheen. Smakelijk!

<https://chivanne.nl/mac-and-cheese-met-ham-en-champignons/>

Bereidingswijze

Zet een pan met gezouten kokend water klaar op het fornuis. Maak de champignons schoon met behulp van een keukenrolpapiertje of champignonborsteltje. Was ze absoluut niet want dan zuigen ze zich vol met water. Snijd ze in kleine blokjes. Snipper het sjalotje fijn. Rasp de kaas fijn en zet klaar voor later. Weeg ook al 20 gram roomboter af in een steelpannetje en zet een kommetje met 20 gram bloem klaar en 250 ml melk in een maatbeker. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking minus 2 minuten net niet gaar. De rest gebeurt in de oven. Spoel goed af in een zeef onder de koude kraan en plaats op de pan waarin je hem kookte om uit te lekken. Verhit ondertussen een klein klontje boter in een koekenpan en fruit het sjalotje op laag vuur aan. Voeg de champignons toe en knijp een teentje knoflook boven de pan uit. Bak het geheel op laag vuur terwijl je er geregeld in roert, goudbruin. Bak de hamblokjes kort mee en zet het vuur uit en laat zo staan. Verwarm de oven voor naar 180 graden hete lucht. Nu maken we een roux. Smelt de roomboter in het steelpannetje op niet te hoog vuur, voeg de bloem toe en blijf roeren zodat de boter en bloem versmelten en de bloem even bakt. Een minuutje is voldoende zodra alles is vermengt. Voeg nu al roerende telkens een scheut melk toe en voeg pas nieuwe toe als de melk is opgenomen. Als alles is opgenomen voeg je een theelepel mosterdpoeder, zout (optioneel) en peper toe. Roer door en laat 1 minuut zachtjes pruttelen terwijl je blijft roeren. Laat in delen de kaas erin smelten en blijf roeren totdat er een mooie gladde saus is ontstaan doordat de kaas is gesmolten. Giet het vocht uit de macaronipan weg en doe de macaroni, het hammengsel en de kaassaus erin. Vermeng alles goed. Vet de ovenschaal in en doe de macaroni in de schaal. Snijd de randjes van de rookkaas en leg op de schotel. Bak hem zo'n 20 minuten totdat de kaas mooi bruin is geworden.



