



Zelf mac en cheese uit de oven maken



Ingrediënten

- 300 gr Macaroni/elleboogpasta
- 70 gr Boter
- 40 gr Bloem
- 1 theelepel Paprikapoeder
- 0.5 theelepel uienpoeder
- 500 ml melk of koffiemelk
- 150 gr Henri Willig Extra Oude Koe Kaas
- 150 gr Henri Willig Jonge Naturel Gouda Kaas
- 1 theelepel geraspte nootmuskaat
- 2 plakjes wit brood, verkruid (optioneel)
- 5 takjes bieslook (of een andere topping)
- Zout en Peper naar smaak

Bereidingswijze mac en cheese

Zin in comfort food? Probeer dan ons mac en cheese recept, een klassieker met een Hollandse draai dankzij Henri Willig's heerlijke kazen. Dit recept is perfect voor zowel beginnende koks als ervaren chefs die willen genieten van een huisgemaakte, romige mac en cheese. Makkelijk te maken en onweerstaanbaar lekker, vooral als het rechtstreeks uit de oven komt. Volg onze eenvoudige stappen voor een perfecte mac en cheese die zeker indruk zal maken. Laten we beginnen met het bereiden van dit troostrijke gerecht!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2: Kook de pasta volgens de instructies, maar spoel de pasta 2 minuten eerder af zodat de pasta zo goed als klaar is.
- 3: Smelt de boter in een pan en voeg de bloem, paprikapoeder en uienpoeder toe. Blijf roeren tot een pasta en voeg dan langzaam de melk toe. Blijf roeren tot een romige saus.
- 4: Voeg de kazen toe en roer tot ze gesmolten zijn.
- 5: Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.
- 6: Meng de pasta in de saus en giet het in een ovenschaal.
- 7: Strooi er desgewenst broodkruimels overheen en plaats de schotel in de oven voor ongeveer 20 minuten.
- 8: Als het goudbruin is, haal het uit de oven, bestrooi het met de bieslook en serveer het.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om zelf mac en cheese uit de oven te maken?

Maak vandaag nog je eigen heerlijke mac en cheese met Henri Willig's kazen. Voor de beste ingrediënten, bezoek onze webshop. Geniet van het koken en van je smakelijke creatie!

