



Mac & Cheese

Hollands

INGREDIËNTEN

300 gr macaroni
2 kippenbouillon tabletten
1 bloemkool
2 preien
250 ml crème fraîche
300 gr gehakt
3 el rozijnen
150 gr geraspte kaas

Bereidingswijze



6 personen



20 minuten

1. Kook de pasta volgens de verpakking beetgaar. Verwarm de oven voor op 180°C. Voeg aan het kookwater de kippenbouillon tabletten toe.
2. Snijd de prei in fijne ringen, spoel ze goed af en laat ze uitlekken in een vergiet. Roerbak de ringen prei in 2 eetlepels boter 3 minuten. Zet dan het vuur laag en schep er 2 eetlepels crème fraîche door en stoof nog 5 minuten verder.
3. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en kook die 10 minuten voor. Bak het gehakt rul in 2 eetlepels boter. Voeg de rozijnen toe en breng op smaak met peper en zout.
4. Meng in een grote kom de gekookte macaroni met de rest van de crème fraîche en de helft van de kaas. Schep de helft van de macaroni in een ingevette ovenschaal. Verdeel hierover het gehakt en daarna de gebakken prei. Schep de rest van de macaroni erop en bestrooi met de rest van de kaas.
5. Bak de mac en cheese ovenschotel in 20 minuten goudbruin. Lekker met appelmoes.

SERVEERTIP

Lekker met een groene salade en appelmoes