

Mac and Cheese met Herve



15 min



20 min



4 personen

Ingrediënten

- 2 Hervekazen, zacht of pikant (2 x 200 g)
- 350 g macaroni
- 4 dl volle melk
- 50 g boter
- 2 afgestreken eetlepels bloem
- 60 g panko of paneermeel
- 1 koffielepel mosterd
- Peper

Bereiding

- > Verwarm de oven voor op 180°C. Breng water aan de kook, voeg de macaroni toe, maar laat de pasta 2 min minder lang koken dan aangegeven op de verpakking. Giet af en spoel langdurig onder koud water.
- > Laat intussen 25 g boter smelten in een steelpan op zacht vuur. Bestrooi met bloem, roer 1 min, voeg dan al roerend geleidelijk de melk toe. Laat 2 min heel zacht sudderen. Doe er de mosterd en de in kleine stukjes gesneden Herve bij, roer tot de kaas gesmolten is. Neem van het vuur en kruid eventueel met peper.
- > Doe de macaroni in een ovenschaal, voeg de saus toe en meng goed.
- > Laat 25 g boter smelten en meng met de panko of het paneermeel. Verdeel over de macaroni en laat in 20 min goudbruin bakken in het bovenste deel van de oven.
- > Serveer de warme macaroni met een grote kom sla.

Tip

Oud brood, niet al te fijn verkruid, kan perfect dienen voor het krokante laagje op de macaroni. Je kan de saus pittiger maken met enkele druppels worcestersaus.



Ontdek
andere recepten

