

Truffel mac & cheese

Francesca: "Romige mac & cheese en dan ook nog eens met truffel. Toen ik dit een keer at in Engeland sloeg mijn hart een paar keer over". Een geweldig bijgerecht!

Dit recept is oorspronkelijk van Fransesca Kookt.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 30 minuten

Francesca: "Romige mac & cheese en dan ook nog eens met truffel. Toen ik dit een keer at in Engeland sloeg mijn hart een paar keer over". Een geweldig bijgerecht!

Dit recept is oorspronkelijk van Fransesca Kookt.

Bereidwijze

1. Kook de maccheroni (of gebruik Pappardelle) al dente in ruim kokend water met zout. Giet af en spoel na met koud water.
2. Verwarm de oven voor 200 graden.
3. Smelt de boter op laag vuur in een medium sauspan. Roer de bloem erdoor en bak deze een paar minuten mee. Je bent nu een roux aan het maken, laat deze niet bruin worden. Schenk nu beetje bij beetje de warme melk erbij terwijl je klopt met een garde. Zorg steeds dat de klontjes eruit zijn voordat de volgende scheut melk erbij gaat. Blijf regelmatig kloppen totdat de saus indikt. Nu is je bechamel klaar, zet het vuur uit.
4. Roer de cheddar er beetje bij beetje door, als laatste gaat de Salsa Tartufata erdoor. Proef en breng goed op smaak met peper en zout.
5. Meng de pasta en de saus goed door elkaar en schep over in een platte ovenschaal. Bestrooi met Parmezaanse kaas en zwarte peper en bak 15-20 minuten in de oven totdat de saus bubbelt van de hitte en de bovenkant goudbruin is. Serveer direct.

Ingrediënten

- 400 gram maccheroni
- zout
- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- 300 ml warme melk
- peper
- 200 gram cheddar, geraspt
- 2 el Salsa Tartufata
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt

accessoires