



Mac 'n cheese ovenschotel

met appel-komkommersalade



30-40min



2 personen

Vind je het lastig om genoeg groenten binnen te krijgen? Dan presenteren wij je onze meest sneaky oplossing tot nu toe: chef Elisabeth verstopt flink wat paprika in deze superromige kaasmix voor een gebakken mac 'n cheese. Je hebt het niet eens door, beloofd. Voor wat fris naast al deze romigheid serveer je een salade van knapperige komkommer en frisure appel.

Wat je van ons krijgt

- 250g lumaconi ¹
- 2 rode paprika
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g jonge Goudse, geraspt
- 1 groene appel
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1055kcal, vet 46.6g, koolhydraten 127.0g, eiwit 31.4g



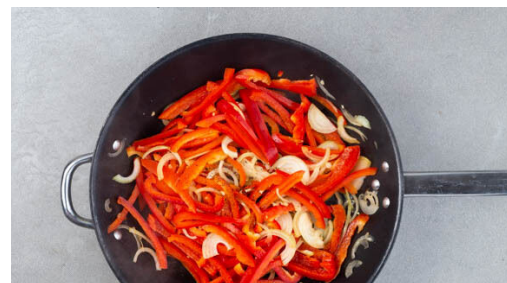
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en snijd ze in dunne reepjes. Halveer en pel de **ui** en snijd 'em in dunne reepjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** heel fijn.



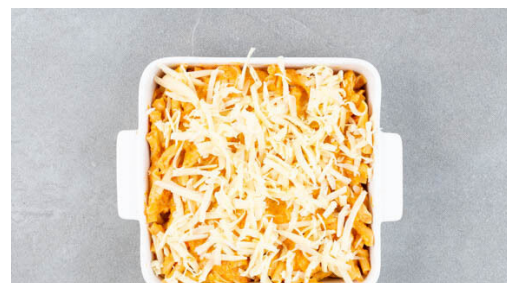
4. Saus pureren

Doe de gebakken **groenten** en de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **sous**.



2. Paprika bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2tl olijfolie. Bak de **paprika, ui** en **knoflook** 2-3min. Voeg 3el water, ½tl zout, ½tl suiker en een snuf peper toe. Leg een deksel op de pan en laat de **groenten** 3-4min garen, tot de **paprika** zacht wordt.



5. Mac 'n cheese bakken

Meng de **pasta** met de **sous** en **de helft van de kaas**. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **pasta** over een middelgrote ovenschotel en bestrooi met de **rest van de kaas**. Bak de **mac 'n cheese** ca. 10min in de oven tot de kaas goudbruin en krokant is. **Tip:** je kunt, indien mogelijk, ook de grillfunctie aanzetten tijdens de laatste ca. 3min.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en laat ca. 7min koken. De **pasta** hoeft nog niet helemaal gaar te zijn. Giet de **pasta** af en laat uitlekken.



6. Salade maken

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in hele dunne schijfjes. Schaaf de **minikomkommer** met een dunschiller of kaasschaaf in lange, dunne linten. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, een flinke snuf zout en een snufje peper en meng met de **appel** en **komkommer**. Serveer de **mac 'n cheese** met de **salade**.