



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 torchiette ¹
- 2 rode paprika's
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 zakjes geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 appel
- 1 minikomkommer

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 1185kcal, vet 55.1g, koolhydraten 124.8g, eiwit 46.0g



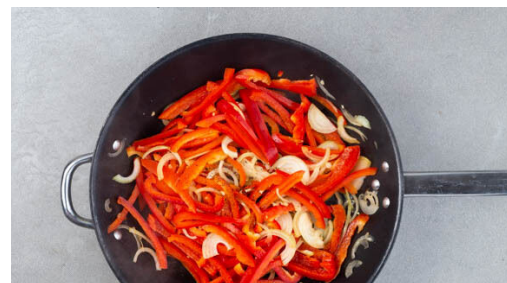
1. Groenten snijden

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



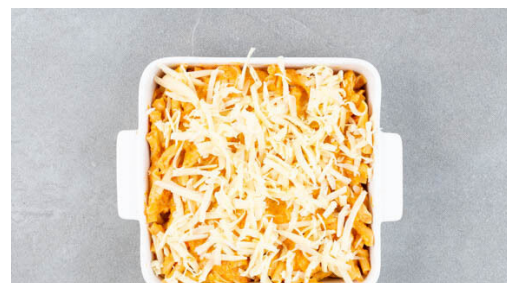
4. Saus pureren

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



2. Paprika bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Fruit de **paprika**, **ui** en **knoflook** 2-3min. Voeg 3el water, 1/2tl zout, 1/2tl suiker en een snuf peper toe en laat de **groenten** afgedekt 3-4min garen tot de **paprika** zachter is.



5. Mac 'n cheese bakken

Meng de **pasta** met de **sous** en **3/4e van de kaas**. Breng op smaak met peper en zout. 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 3min.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en laat ca. 5min koken. De **pasta** hoeft nog niet gaar te zijn. Giet de **pasta** af en laat uitlekken.



6. Salade maken

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij in dunne schijfjes. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om lange linten van de **minikomkommer** te schaven. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, een snuf zout en een snufje peper en meng met de **appel** en **komkommer**. Serveer de **mac 'n cheese** met de **salade**.