

DINNERLY



Mac 'n cheese met champignons en frisse rucola



ca. 25min



2 personen

Voor echt comfort hoef je heus niet altijd iets te laten bezorgen. Vandaag maken we zelf een Amerikaanse comfort food-klassier: mac 'n cheese, al maken we 'm met torchiette en niet met macaroni. Voor wat extra smaak en voedingsstoffen voegen we champignons en rucola toe. Makkelijk, lekker en snel klaar. Wat wil je nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g torchiette¹
- 1x champignons
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas⁷
- 1x rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 150ml melk⁷
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

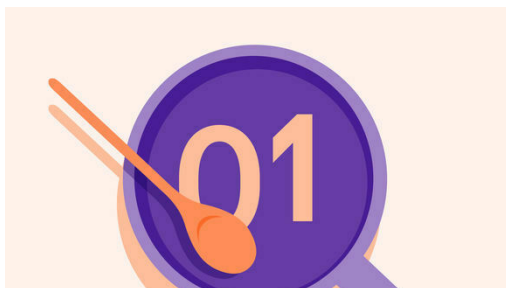
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 882kcal, vet 34.6g, koolhydraten 101.4g, eiwit 41.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook. Borstel evt. de **champignons** schoon en snij ze in kwarten. Pel 2 tenen knoflook en snij ze heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



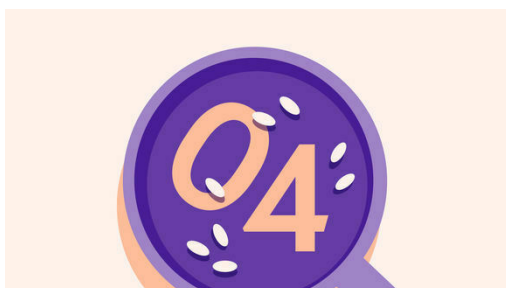
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 5-6min al dente (beetgaar). Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat dan de **pasta** uitlekken in een zeef of vergiet.



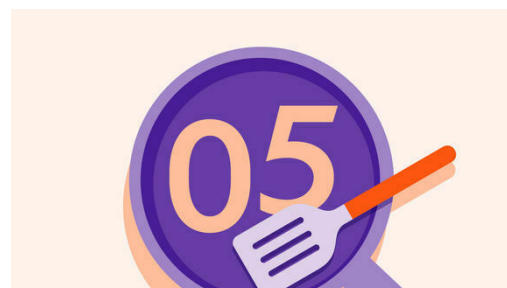
3. Paddenstoelen bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak op hoog vuur de **champignons** 2-3min. Zet het vuur lager en bak de knoflook 1-2min mee.



4. Saus maken

Roer de **pasta** door de **champignons**. Voeg 150ml melk, **2-3el kookwater**, de **gemalen porcini** en 1/2tl zout toe. Meng de **kaas** erdoor en laat een beetje smelten tot er een **romige saus** ontstaat. Voeg een flinke snuf peper toe.



5. Afmaken en serveren

Meng 1el plantaardige olie, 1-2tl azijn en een flinke snuf zout door de **rucola**. Verdeel de **mac 'n cheese** over de borden, strooi er nog wat peper overheen en garneer met de **rucola**.



6. Kom maar op met restjes

De rucola in dit recept biedt een kans om van allerhande restjes af te komen. Snij wat paprika, tomaat en/of komkommer in kleine blokjes en roer ze door de sla. Of gebruik andere overgebleven groenten – the sky's the limit.