



## Romige mac 'n cheese met broccoli en rookworstcrumble



ca. 25min



2 personen

Dit bord comfortfood staat in de USA regelmatig op tafel, en wij snappen wel waarom! Het recept voor in kaassaus gekookte pasta werd echter voor het eerst vermeld in een 14e-eeuws Italiaans kookboek. Later werd het recept, met wat kleine aanpassingen, in een Middeleeuws Brits kookboek opgenomen. Wij maken er het liefst zo eentje zoals deze: met broccoli, een crispy topping van rookworst en lekker veel kaas.

### Wat je van ons krijgt

- 1 stengel bleekselderij <sup>9</sup>
- 1 teen knoflook
- 1x broccoli
- 250g torchiette <sup>1</sup>
- 1 pakje melk <sup>7</sup>
- 1 Gelderse rookworst
- 1 zakje geraspte kaas <sup>7</sup>
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

### Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan

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

### Kooktip

Bewaar de rest van de pasta voor een ander recept

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

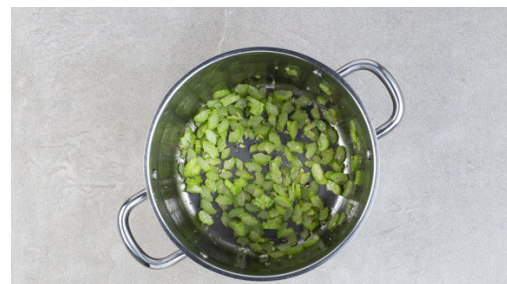
### Voedingswaarde per portie

calorieën 933kcal, vet 46.0g, koolhydraten 79.6g, eiwit 45.8g



#### 1. Groenten snijden

Breng 700ml water aan de kook in een waterkoker. Snijd de **bleekselderij** in de breedte in dunne schijfjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd hapklare roosjes van de **broccoli**. Schil de **stam** en snijd hem in **blokjes**.



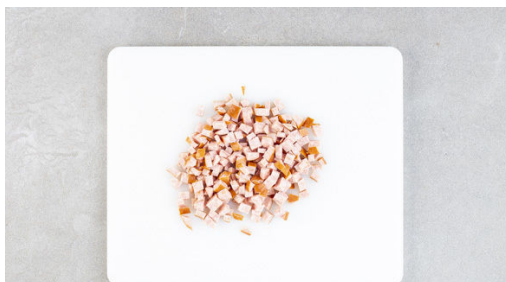
#### 2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en voeg de **bleekselderij** toe. Bak 2min, doe dan de **knoflook** erbij en bak ca. 1min mee.



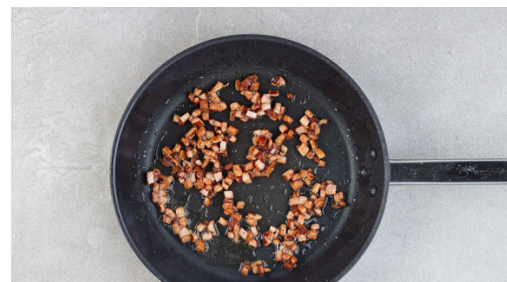
#### 3. Pasta koken

Voeg dan **2/3e van de torchiette**, de **melk**, 600ml gekookt water en 1/2tl zout aan de pan toe. Roer door en breng het geheel aan de kook. Zet vuur lager en kook de **pasta** in 8-10min beetgaar. Roer af en toe door om aankoken te voorkomen en voeg evt. meer water toe. Voeg de **broccoli** gelijk of na 3min koken toe, afhankelijk van hoeveel bite je wenst (**zie tip, links**).



#### 4. Rookworst fijnhakken

Snijd de **rookworst** in kleine blokjes.



#### 5. Rookworst bakken

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **rookworst** 4-5min totdat de blokjes goudbruin en krokant zijn.



#### 6. Mac 'n cheese afmaken

Zet het vuur onder de pastapan uit zodra de **pasta** gaar is en roer er dan de **kaas** en **mosterd** door. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en/of zout. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **rookworst**.