

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 penne en niet met macaroni. Voor wat extra smaak en kleur voegen we champignons en rucola toe. Makkelijk, lekker en snel klaar. Wat wil je nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 250g champignons
- 1 zakje gemalen porcini
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 935kcal, vet 39.2g, koolhydraten 104.1g, eiwit 40.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Borstel evt. de **champignons** schoon en snij ze in vieren. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat dan de **pasta** uitlekken in een vergiet.



3. Paddenstoelen bakken

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



4. Saus maken

Roer de **gekookte pasta** door de **champignons**. Voeg 150ml melk, 2-3el **kookwater**, de **gemalen porcini** en ½tl zout toe. Meng de **kaas** erdoor en laat een beetje smelten tot er een **romige saus** ontstaat. Kruid met een flinke snuf peper en voeg evt. nog een scheutje **kookwater** toe om de consistentie aan te passen.



5. Afmaken en serveren

Meng 1el plantaardige olie, 1tl 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.