



Mac 'n cheese-ovenshotel

met verstopte groenten en 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 frizure grannysmithappels.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 250g torchiette ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas ⁷
- 1 appel
- 1 minikomkommer

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- dunschiller of kaasschaaf
- staafmixer met beker
- middelgrote hapjespan of koekenpan met deksel

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 1180kcal, vet 58.2g, koolhydraten 111.6g, eiwit 45.7g



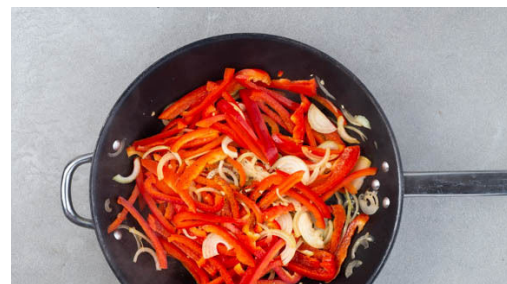
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



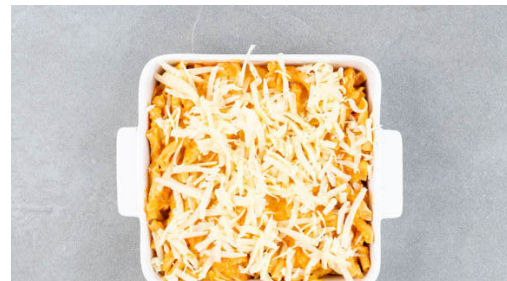
4. Saus maken

Schep de **groenten** uit stap 2 in een hoge (maat)beker. Voeg de **crème fraîche** toe en pureer alles tot een gladde **saus**.



2. Paprika bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in een middelgrote hapjespan of koekenpan op hoog vuur. Voeg de **paprika, ui** en **knoflook** met 1/2tl zout, 1/2tl suiker, 3el water en een snuf peper toe. Roerbak 2-3min en leg dan een deksel op de pan. Stoof zo 3-4min tot de **paprika** zachter is.



5. Mac 'n cheese bakken

Meng de **pasta** met de **saus** 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** 7min in de oven. Zet dan de grillstand aan en bak nog 3min totdat de **kaas** bovenop goudbruin is.



3. Pasta koken

Doe de **torchiette** met 1tl zout en het gekookte water in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **pasta** ca. 5min. Giet af in een vergiet. De **pasta** hoeft nog niet gaar te zijn.



6. Salade maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in schijfjes. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne, lange linten van de **minikomkommer** te schaven. Meng de **appel** en **komkommer** met een **dressing** van 1el azijn, 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Serveer de **mac 'n cheese** met de **salade**.