

Mac & cheese



Recept van Kek & Hip: De allerlekkerste mac & cheese.

Je hebt mij niet horen zeggen: "Passend in een dieet en dus reuze light en verantwoord!", maar ik zeg wel: "Oeh, wat een smikkelig recept" en "zeker een keer proberen!"



Wat heb je nodig (4 personen)

- 400 gram penne.
- 2 kipfilets.
- 1 kippenbouillonblokje.
- 1 bol mozzarella in blokjes gesneden.
- Klein bosje verse peterselie.
- Olijfolie.
- 4 tenen knoflook in piepkleine stukjes gesneden.
- 3 eetlepels bloem.
- 250 ml kippenbouillon.
- 250 ml halfvolle melk.
- 1 punt Parmezaanse kaas geraspt.
- ½ zakje geraspte jong belegen kaas.
- Zout.
- Peper.

Het recept

- Kook de kipfilets gaar in water met wat zout en eventueel een kippenbouillonblokje. Pluis de kip tot kleine stukjes als deze een beetje afgekoeld is.
- Verwarm de oven voor op ongeveer 200 graden C.
- Kook de pasta beetgaar in een behoorlijke pan, giet af en doe terug in de pan.
- Maak, terwijl de pasta kookt, de saus alvast klaar.
- Warm wat olijfolie op en bak hierin de knoflookstukjes heel even mee. Blijf roeren.
- Voeg voorzichtig de bloem toe en laat deze al roerende even een minuutje meebakken.
- Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en roer verder met een garde.
- Doe hetzelfde met de melk.
- Laat de saus zachtjes koken tot deze wat dikker geworden is.
- Voeg bijna alle geraspte kaas toe (beetje bewaren voor de topping op 't laatst) en roeren weer tot de kaas is gesmolten.
- Zout en peper naar smaak toevoegen.
- Zet de saus van het vuur en blijf af en toe even doorroeren.
- Vet een ovenschaal in met wat olie.
- Voeg de saus en de kip toe aan de pasta en hussel dit voorzichtig om zodat er kaas op alle macaroni zit.
- Doe de helft van de pasta in de ovenschaal.
- Verdeel de mozzarella blokjes erover heen en doe de rest van de macaroni met saus en kip in de schaal.
- Verdeel nu, als laatste, het overgebleven handje geraspte kaas over de ovenschaal.
- 20-25 minuten in de oven tot er een lekker bruin korstje op komt.
- Een beetje fijngesneden peterselie over de mac & cheese verdelen, salade erbij en wat brood en....

Eet lekker!