



# MAC 'N CHEESE MET GROENTEN

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2 PERSONEN

- 150-200 g pasta naar keuze
- 1 sjalotje of ½ ui
- 1 flinke courgette
- 1 kopje (diepvries) doperwten
- 200 g magor kaas
- 100 ml slagroom
- 50 g belegen kaas + ca. 25 g extra
- (½-1 el maizena)
- olie om in te bakken
- peper en zout
- 2 takjes tijm (alleen de blaadjes) of ½ tl gedroogde tijm

*En verder*

- Mandoline (of schaaft)
- Kaasrasp
- Passende ovenschotel

### **Bereidingstijd:**

Voorbereiden: 30 minuten

Bereiden: 15 minuten

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht + grill.

Breng water aan de kook voor de pasta, voeg voldoende zout toe (denk aan de smaak van zeewater).

Snipper het sjalotje. Snijd de courgette in dunne (halve) plakjes of reepjes – net wat je lekker vindt. Rasp de kaas.

Verhit een scheutje olie in een pan en smoor het sjalotje ca. 3 minuten tot deze zacht begint te worden. Voeg de courgette met de tijm toe en laat 5-10 minuten (afhankelijk van de dikte van de plakjes) smoren tot de courgette beetgaar is. Voeg dan de doperwten toe en laat deze ontdooien.

Laat in een ander pannetje de slagroom warm worden. Voeg de magor toe en laat smelten, daarna kan de geraspte belegen kaas erbij. Laat smelten.

Kook tegelijkertijd de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af in een vergiet en laat uitlekken. Voeg dan toe aan de groente/kaassaus en meng goed. Proef en breng zo nodig op smaak met peper en zout. Meng nu de maizena met een scheutje water en roer goed los. Meng de helft van het maizenapapje met de pasta, laat goed omscheppend warm worden en indikken. Is de saus nog erg dun, dan voeg de rest ook nog toe.

Schep alles in de ovenschaal en dek af met de rest van de kaas.

Zet de ovenschaal in het midden van de oven en laat ongeveer 10 minuten goed doorwarmen. Voor een goed krokant laagje verplaats je hem nog hoog in de oven voor ca. 5 minuten. Let wel op dat het niet aanbrandt!