



Veggie mac 'n' cheese



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 klontje boter
- 1 stengel prei (in ringen)
- 1 broccoli (de stam fijngesneden en de rest in kleine roosjes)
- 3 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 3 takjes verse tijm
- peper en zout
- 2 eetlepels bloem
- 1 l melk
- 450 gram macaroni
- 30 gram parmezaan (geraspt)
- 150 gram geraspte kaas
- 1 zak babyspinazie
- 1 handvol amandelschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een grote pan en bak hierin de prei, de fijngesneden broccolistam en de knoflook. Breng op smaak met tijm, peper en zout. Laat mooi zacht worden.
- 2.** Voeg de bloem toe en roer goed.
- 3.** Giet beetje bij beetje de melk erbij en laat 10 minuten inkoken tot een dikke saus.
- 4.** Kook de pasta net niet beetgaar in lichtgezouten water en giet af.
- 5.** Voeg de geraspte Parmezaanse kaas en de helft van de geraspte kaas toe aan de groentesaus. Mix de saus glad met een staafmixer.
- 6.** Voeg de spinazie toe en mix opnieuw. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Voeg de uitgelekte pasta en de broccoliroosjes toe.



- 8.** Schep in een ovenschaal en bestrooi met de rest van de geraspte kaas en de amandelschilfers. Zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.