



## Mac & Cheese – minced meat

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 200 g macaroni of andere pasta zoals schepjes of fusili
- 🇨🇦🇺🇸 50 g bloem
- 🇨🇦🇺🇸 50 g boter
- 🇨🇦🇺🇸 300 ml melk
- 🇨🇦🇺🇸 50 g geraspte oude kaas
- 🇨🇦🇺🇸 50 g geraspte jonge kaas
- 🇨🇦🇺🇸 200 g rundergehakt
- 🇨🇦🇺🇸 1 ui
- 🇨🇦🇺🇸 2 tenen knoflook
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl mosterd
- 🇨🇦🇺🇸 snuf chilipoeder of cayennepeper
- 🇨🇦🇺🇸 zout en peper



### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de macaroni volgens de instructies op het pak.
2. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
3. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, knoflook, het gehakt en een snufje zout en peper.
4. Als het gehakt rul is, zet je het vuur uit en schep je het gehakt eruit.
5. Smelt de boter in een pan.
6. Als de boter gesmolten is, voeg je de bloem toe.
7. Meng even door elkaar en bak de bloem 1 minuut mee.
8. Voeg daarna beetje voor beetje de melk toe, en blijf ondertussen goed roeren met een garde.
9. Als je alle melk hebt toegevoegd en de saus wat dikker is, voeg je de geraspte kaas toe.
10. Als de kaas gesmolten is, kan de mosterd en de cayennepeper erbij.
11. Zet het vuur uit.
12. Meng de macaroni, kaassaus en gehakt door elkaar (voeg eventueel een extra snufje peper toe) en serveer direct.

**TIP:** Je kunt de mac en cheese ook in een ovenschaal scheppen, wat extra geraspte kaas er overheen strooien en 10-15 minuten in de oven gratineren.

**TIP:** Ook lekker met kipgehakt in plaats van rundergehakt.

Bron: [lekkerensimpel.com](https://lekkerensimpel.com)