

MACARONI MET 4 KAZEN

INGREDIËNTEN

(Voor 4 à 6 personen)

- 400 gr macaroni
- 40 gr gorgonzola*
- 40 gr gruyère*
- 40 gr emmental*
- 6 sneden gekookte ham*
- 60 gr boter
- 2 eetlepels bloem
- ¾ l melk
- Muskaatnoot, peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de macaroni beetgaar.
2. Maak een witte saus met de boter, bloem en melk. Alles goed roeren en saus laten doorkoken. Breng op smaak met muskaatnoot, peper en zout.
3. Neem de pan van het vuur en voeg de gorgonzola, gruyère en emmental toe.
4. Versnij de gekookte ham in de cutter.
5. Meng de saus en de ham onder de pasta.
6. Werk af met gemalen emmental en plaats nog 10 minuutjes in de oven..

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

