Mac & Cheese

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

35 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 170 g fuldkornspasta
- 170 g blomkål
- 130 g broccoli
- 1 stort løg
- 1 stor spsk. smør
- 2 spsk. mel
- 3 dl kogevand fra pasta
- 3 dl fløde
- godt med salt og peber
- ½ tsk. hvidløgspulver
- ½ tsk. revet muskatnød
- 125 g revet mozzarellaost

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmuft
2. Kog pasta
3. Skær broccoli og blomkål i mundrette stykker og hak løg fint, kom det i et ovnfast fad.
4. Nu til ostesaucen. I en pande: smelt smør og kom mel i – rør det sammen, så det bliver en klump
5. Tilsæt kogevand fra pastaen lidt efter lidt under konstant omrøring. Rør i det mens det småkoger i ca. 3 minutter
6. Tilsæt fløde, mozzarella ost og krydderier og rør rundt
7. Hæld ostesaucen over grøntsagerne og bland det hele sammen.
8. Kom pastafadet i ovnen i 25-30 minutter
9. Kom nu lidt ekstra revet mozzarellaost ovenpå og gratiner det yderligere 10 minutter.