

Mac 'n Cheese



Hoofdgerecht

Pasta

4 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: Bereiding: 15 min.

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 75 gram boter
- 300 gram macaroni
- 3 el bloem
- 750 ml volle melk
- 1/4 theelepel uienpoeder
- 1/8 theelepel knoflookpoeder
- 300 gram Goudse kaas geraspt extra belegen
- mosterd
- zwarte peper, cayennepeper of tabasco
- zout
- eventueel broodkruim of paneermeel en extra boter om te gratineren

Bereidingswijze

1. Kook de pasta in goed gezouten water al dente. Maak intussen de saus: smelt de boter in een grote steelpan, roer de bloem erdoor en blijf op zeer zacht vuur een paar minuten roeren. Neem de pan van het vuur en klop er de melk door. Zet weer op het vuur, breng al roerend aan de kook en laat vijf minuten steeds roerend zacht koken. Giet de macaroni goed af, en roer ze met de kaas, kruiden, mosterd en tabasco door de saus. Proef op zout en serveer met een groene salade
2. Wil je de schotel gratineren, giet dan alles in een ingevette ovenschaal, bestrooi met een beetje broodkruim en laat dat in een hete oven bruin kleuren.

Tenslotte

Mac and cheese, zoals de Amerikanen het noemen - troostvoedsel op zijn best en met dit recept op z'n snelst! Ik hou er van hoe eenvoudig dit recept is. Hoe kan zo iets eenvoudigs zo'n rijk, smaakvol resultaat opleveren? Wie koopt er ooit nog een pakje mix, na het maken van deze zelfgemaakte? Macaroni met verschillende sauzen was een van de hipste gerechten in de late 18e eeuw in Parijs. De toekomstige Amerikaanse president Thomas Jefferson at macaroni zowel in Parijs als in Noord-Italië en hij vond het heerlijk. In 1793 gaf hij opdracht aan de Amerikaanse ambassadeur in Parijs om een machine te kopen voor het maken van macaroni. Blijkbaar was de machine niet geschikt want Jefferson liet macaroni importeren. Alleen de kaas die de Amerikanen gebruiken is echt niet te hachelen. De Amerikaanse kaas, een soort lichtgevende oranje balkjes zonder korst die ze ten onrechte cheddar noemen verwerken ze graag in dit beroemde gerecht. Vervang dus door lekkere pittige Goudse. Nederlanders eten ook graag macaroni met kaas, zeker, maar die strooien de kaas meestal maar op goed geluk over de macaroni: Amerikanen daarentegen koken een dikke kaassaus en roeren die door de pasta, waarna het eventueel geheel in de oven gegratineerd wordt. Dit is typisch zo'n gerecht dat men zogenaamd voor de kinderen klaarmaakt, maar als niemand kijkt zelf met grote happen naar binnen schrokt. Nu een **Mac 'n Cheese met spek**. Kook 500 elleboog macaroni al dente in gezouten water. Verwarm intussen de oven voor op 220 graden. Bak 125 mager ontbijtspek langzaam uit in een koekenpan met dertig gram boter, doe 1 grote gesnipperde ui erbij en fruit die glazig. Snijd 200 gram champignons klein en roer ze door het spek met ui. Laat intussen in een steelpan veertig gram boter smelten, roer 50 gram bloem erdoor en scheutje voor scheutje 250 ml bouillon van een blokje en daarna 125 gram crème fraîche tot een glad gebonden saus. Giet de (bijna) gare macaroni af en schep er het spek, ui en champignons, 200 gram hamblokjes en 100 gram geraspte extra belegen Goudse kaas door. Proef de macaroni en voeg peper en zout naar smaak toe. Beboter een platte ovenschaal en schep er het macaroni-mengsel in. Proef de saus, voeg eventueel nog wat zout en peper toe en schenk de saus over de macaroni. Meng 25 gram Goudse kaas met 2 el paneermeel, strooi dit op de schotel en verdeel er 60 gram boter in vlokjes overheen. Zet de schaal in de oven, iets boven het midden en laat de macaroni goed heet en mooi bruin worden (ongeveer 15 minuten). Als je na de voorbereiding van alles de schotel in de ijskast zet voor latere eindbereiding in de oven moet ie 20 minuten in de oven. Eet er groene of tomatensla bij.