

Macaroni & cheese

Det här är ett gott amerikanskt alternativ till makaronipudding. Stella gillar det här, men inte makaronipudding.



Makaroni & cheese

4 personer

- 300 g fullkornsmakaroner
- 1 pkt färdig ostsås
- 200 g rökt skinka eller mager korv
- 1/2 purjolök
- Smör eller olja till stekning
- 1/2 tsk salt
- Svartpeppar

Smör eller olja till formen
2 msk ströbröd
1/2 dl riven parmesanost

Sätt ugnen på 225°C. Koka makaronerna och låt dem rinna av. Lägg tillbaka dem i kastrullen och häll i ostsåsen. Låt allt bli varmt.

Hacka skinkan eller korven. Ansa och strimla purjon tunt. Fräs skinka eller korv och purjo hastigt i lite smör eller olja. Rör ner i makaronerna. Tillsätt salt och dra några generösa tag med pepparkvarnen.

Smörj en ugnssäker form och häll i blandningen. Rör ihop ströbröd och parmesanost och toppa med det. Gratinera ca 10 minuter tills toppingen fått lite färg. Servera med en vitkålssallad eller rivna morötter.

Receptet kommer från [ICA](#).