

Ingrediënten

- ✓ 1 AH mac n cheese met pompoen verspakket
- ✓ 1 teen knoflook
- ✓ 1 takje verse tijm
- ✓ 1 el milde olijfolie
- ✓ 250 ml kookzuivel
- ✓ 100 ml water
- ✓ 125 g gerookte spekreepjes



Bron



Gezien op:

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1926764104518844>

+ Maaltijdboxen AH

<https://www.ah.be/allerhande/recept/R-R1198797/ah-verspakket-mac-n-cheese-met-pompoen>

Recept

BEREIDING:

2-3 PERSONEN | 35 MIN. | 

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Breng een pan met water aan de kook en kook de macaroni in 8 minuten beetgaar. Giet af en zet apart.
3. Snij ondertussen de knoflook fijn en ris de blaadjes van de tijm.
4. Verhit 1 eetlepel (olijf)olie in een soep of hapjespan en bak hierin de pompoenblokjes met de knoflook en de tijm 5 minuten op middelhoge temperatuur.
5. Voeg de kookzuivel, 100 ml water en het bouillonblokje toe aan de pompoenblokjes en breng aan de kook. Laat afgedekt 10 minuten koken en pureer met de staafmixer. Zet de pompoensaus apart.
6. Verhit ondertussen een wok of hapjespan zonder olie en bak hierin de spekreepjes 5 minuten aan op middelhoge temperatuur.
7. Voeg de roerbakgroente toe aan de gebakken spekjes en bak dit 5 minuten mee op middelhoge temperatuur.
8. Meng de gekookte macaroni, pompoensaus, roerbakgroente met spekjes en 3/4 van de kaas door elkaar.
9. Schep het mengsel in een ovenschaal en verdeel de rest van de kaas erover, bak 15 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.

VEGATIP:
Vervang de gerookte spekreepjes door 100 g vegan spekreepjes.

TIP:
Lekker met verse basilicum.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Breng een pan water aan de kook en kook de macaroni in 8 min. beetgaar, giet af en zet apart.

Snijd ondertussen de knoflook fijn en ris de blaadjes van de tijm.

Verhit de olijfolie in een soep- of hapjespan en bak hierin de pompoenblokjes met de knoflook en tijm 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de kookzuivel, het water en het bouillonblokje toe en breng aan de kook. Laat afgedekt 10 min. koken en pureer met de staafmixer, zet de pompoensaus apart.

Verhit ondertussen een wok of hapjespan zonder olie of boter en bak hierin de spekreepjes 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de roerbakgroente toe en bak 5 min. mee.

Meng de gekookte macaroni, pompoensaus, roerbakgroente met spekjes en ¾ van de kaas door elkaar. Schep in een ovenschaal en verdeel de rest van de kaas erover. bak ca. 15 min. in de oven tot de bovenkant goudbruin is.

Vegatip Vervang de gerookte spekreepjes door 100 g vegan spekreepjes.

Combinatietip Lekker met verse basilicum.

Tip!

Info Martine Lycke

11/01/2025

Water opzetten en de Prosciutto Crudo Tortellini garen (250g)
3 minuten
= 1 ste laag van de ovenschotel

Wok groenten bakken
Gebruikt:
Wokmix met sojascheuten Lidl
En stukje fijngesneden witte kool

Spekblokjes bakken
En daarna onder de groentjes mengen
= 2 de laag

(zelfde kookpot als ondertussen gare Tortellini)

Pompoensaus:

150 g blokjes flespompoen
5 min aanstoven in olijfolie
+ 3 kleine teentjes look
+ snuifje tijm
+ 100 ml water
+ ½ kl kippenbouillonpasta
+ 250 ml room
10 min garen
Mixen + zwarte peper
Hierbij 150g gemalen kaas ondermengen
= 3 de laag

Tenslotte afwerken met gemalen kaas

Oven :
200°C - 15 minuten, zonder voor te verwarmen

Fotos

