

Ingrediënten en Recept (4 personen)

Kook **400 g macaroni** in gezouten water en giet af. Spoel meteen onder stromend water zodat er geen zetmeel meer kleeft aan de pasta.

Maak dan een kaassaus. Smelt **100 g boter** in een steelpan en voeg **100 g bloem** toe. Roer goed en giet er dan beetje bij beetje $\frac{3}{4}$ liter melk bij. Laat enkele minuten inkoken tot een saus en breng deze goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Haal de pan dan van het vuur. Voeg er $\frac{3}{4}$ van een pak geraspte kaas bij (een mengeling van 4 kazen: gruyère, emmentaler, Parmezaan en Gouda). Voeg dan **200 g blokjes ham** toe en meng met de macaroni.

Schep in een ovenschaal en bestrooi met de rest van de geraspte kaas. Zet onder de hete grill tot je een korstje krijgt

Bron

Herbeluister de uitzending van 22 januari 2013:

http://www.storyfm.com/carmenkookt/carmen_kookt_2013-01-22.mp3



<http://www.storyfm.be/carmenkookt/>

Beiden evenwel niet meer actief