

Ingrediënten

- 40 g boter
- 80 g bloem
- 700 g melk
- 100 g room
- 200 g Gruyère kaas, in grove stukken (+ wat extra om te gratineren)
- 500 g gekookte ham, in nogal dikke sneden
- 500 à 600 g macaroni, apart te koken op het fornuis
- Sap van ¼ citroen
- Nootmuskaat
- Peper en zout



Gebruikt : gewoon geraspte kaas

Recept

Macaroni apart koken	
40 g boter + 80 g bloem	5 min / Vacoma / std 2
+ 700 g melk	10 min / 100°C / std 4
+ 100 g room	1 min / 100°C / std 4
+ 200 g geraspte kaas	2 min / 100°C / std 4
Voeg eventueel nog melk of room toe. Saus zal indikken door zich met de macaroni te mengen	
+ peper, zout, nootmuskaat en citroen	
500 g in blokjes gesneden hem	1 min / 90°C / linksomdraai / std 1
Doe de al dente gekookte macaroni in een grote, ingevette ovenschaal. Giet er de saus over en meng met de spatel. Bestrooi met nog wat gemalen kaas en eventueel wat paneermeel en laat gratineren onder de grill.	

Bron

<http://thermogezondwelzijn.be/gambas-a-l-americaine-124.html>

14/10/2013

Pagina bestaat niet meer !

Fotos



Fotos 03/2018

Op 06/03/2018 gemaakt met gebakken champignons in de boter

Op 07/03/2018 in microgolf : macaroni en daarop gewoon gewassen verse spinazie met feta. 3 minuten in microgolf (zie foto's)

