



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert mac and cheese med kylling, bacon og blomkål

Mac and cheese

1 stk blomkål
200 g skivet kyllingfilet
150 g bacon
200 g pasta
5 dl helmelk
1 pakke revet Grande Premium
2 ss smør ^B
2 ss hvetemel ^B
½–1 dl pastavann ^B

Salat

1 stk gulrot
50 g spinat

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
2. **Mac and cheese:** Del blomkålen i buketter. Del kyllingen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og baconet i 4–5 minutter, til det er gyllent.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ha i blomkålen når det gjenstår 2–3 minutter av koketiden. Sil av pastaen og blomkålen, men spar på omtrent 2 dl av kokevannet. Fordel pastaen, blomkålen, kyllingen og baconet i en ildfast form.
4. **Mac and cheese, fortsettelse:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele, og rør inn 2 ss hvetemel. Visp inn melken, litt etter litt, under omrøring. Gi sausen et oppkok, og la den småkoke i omtrent 5 minutter. Spe med ½–1 av pastavannet til sausen er passe tykk. Rør inn den revne osten så den smelter, og smak til med salt og pepper. Hell så sausen over i formen med den kokte pastaen og grønnsakene, og vend godt sammen. Bak gratengen midt i ovnen i 12–15 minutter, til den er gyllen på toppen.
5. **Salat:** Skrell og grovriv gulroten. Skyll og tørk spinaten. Bland sammen spinaten og gulroten i en salatbolle. Vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper. Server salaten til mac and cheeses.
6. God middag!



TIPS!

Grønnsakene kan kokes eller stekes ved siden av, om du ønsker å dele retten mer opp.