



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Mac and cheese med blomkål og sprø bacontopping

Mac and cheese

1 stk blomkål
1 stk gul løk
200 g mezze maniche
1 pakke kokestabil matfløte
1 pakke revet ost
2-3 dl pastavann ^B

Sprø bacontopping

75 g bacon
½ pakke panering

Blandet salat

50 g tobladssalat
½ stk rødt eple

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
olje ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
eplesider-, rødvins- eller
hvitvinseddik ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Mac and cheese:** Del blomkålen i små buketter, og skrell og kutt løken i båter. Fordel blomkålen og løken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til det er mørt og lett gyllent.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men spar på omtrent 3 dl av pastavannet før du siler av pastaen.
4. **Sprø bacontopping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 2-3 minutter. Ha i paneringen og stek videre i 2-3 minutter, til alt er gyllent og sprøtt.
5. **Mac and cheese, fortsettelse:** Ha halvparten av de de bakte grønnsakene i et litermål sammen med fløten og 2 dl av pastavannet, og kjør sammen til en jevn krem (se tips). Spe eventuelt med mer pastavann til konsistensen er rennende. Smak til med salt, og vend sausen inn med den ferdigkokte pastaen, resten av de bakte grønnsakene og den revne osten. Ha alt over i en ildfast form, og stek det hele i ovnen i 10-12 minutter. Strø bacontoppingen over gratengen ved servering.
6. **Blandet salat:** Skyll salaten og eplet. Kutt eplet i terninger og ha det i en serveringskål sammen med salaten. Vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.
7. Vel bekomme!