



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mac and cheese med broccoli

Det skal du bruge

1 stk broccoli
150 g pasta
2½ dl letmælk
2 poser urte kryddermix
100 g revet ost
1 pose rasp
75 g salatmix napolitana
1 pose sennepsvinaigrette
1 pk croutoner
2 stk gulerødder

Det skal du have

smør ^b
salt ^b
peber ^b
mel ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Broccoli:** Skær broccolien ud i store buketter. **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien og skær den i grove tern.
3. Bring en gryde med letsaltet vand i kog. Sæt pastaen over og kog den meget al dente ca. 7-8 min. Kog broccolien med de sidste 5 min.
4. **Bechamel:** Smelt 1 spsk smør i en gryde, tilsæt 2 spsk mel og pisk det godt sammen. Tilfør mælk lidt ad gangen og kog det sammen 3-4 min. under omrøring. Smag til med salt og peber. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den.
5. **Mac and cheese:** Bland broccoli, krydderi, pasta, bechamel samt halvdelen af osten sammen. Kom det i et ovnfast fad og jævnt det ud. Drys med rasp og resten af osten. Bag den i 10-14 min. til den har fået noget farve.
6. **Salat:** Vend salaten med vinagrette og croutoner.
7. **Gulerødsstave:** Skræl gulerødder, skær top og bund af og skær dem i stave.
8. Tag fadet ud af ovnen og lad det hvile et par min. Servér salaten og gulerødsstave til.



TIP: Brug gerne stokken på broccolien