



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mac and cheese med kylling og bacon

Pasta

200 g pasta

Bechamel

2½ dl sødmælk

1 spsk smør ^b

2 spsk mel ^b

Kylling

300 g kyllingeinderfilet

Mac and cheese

1 pose urte kryddermix

100 g revet ost

½ pose rasp

75 g bacon

Salat

75 g salatmix napolitana

½ pose sennepsvinaigrette

Gulerodsstave

3 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. **Pasta:** Bring en gryde med letsaltet vand i kog. Sæt pastaen over og kog den meget al dente ca. 7-8 min.
3. **Bechamel:** Smelt smør i en gryde, tilsæt mel og pisk det godt sammen. Tilføj 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.
4. **Kylling:** Skær kyllingen ud i mindre stykker 1x1 cm.
5. **Mac and cheese:** Bland kylling, urtemix, pasta, bechamel samt halvdelen af osten sammen. Kom det i et ovnfast fad og jævnt det ud. Drys med rasp, resten af osten og bacon til sidst. Bag den i 10-14 min. til den har fået noget farve.
6. **Salat:** Vend salaten med vinagrette.
7. **Gulerodsstave:** 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 gulerodsstave til.