



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mac&cheese med blomkål og lækker bønnesalat

Mac&cheese

½ stykke blomkål
½ stk rødløg
150 g pasta
1 fed hvidløg
1 pk tanelli ost
½ pose mandelflager

Mornaysauce

2½ dl mælk
50 g revet cheddar
2 spsk smør ^b
1½ spsk mel ^b
½ dl kogevand ^b

Bønnesalat

150 g grønne bønner
1 dåse butterbeans
½ stk rødløg
1 stilk bladselleri
½ pose sennepsvinaigrette

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en stor gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Mac&cheese:** Del blomkålen i mindre buketter. Pil løg og skær det hele i skiver. Kom pastaen i vandet, når det koger. Kog op igen og lad det koge 4 min. Tilsæt blomkål og kog videre 4 min. Kom halvdelen af løget i det sidste min.
3. **Mornaysauce:** Smelt smør i en gryde uden at det bruner. Tilsæt mel og pisk det godt sammen. Tilfør mælk lidt ad gangen og kog det sammen 3-4 min. under omrøring. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den. Den skal ikke blive for tyk, så tilsæt evt. noget af kogevandet. Tilføj revet ost og bland godt, så osten smelter. Smag til med salt og peber.
4. **Mac&cheese - fortsat:** Hæld pasta, blomkål og løg i en sigte, dryp af og kom det i et smurt ovnfast fad. Krydr med presset hvidløg, salt og peber. Fordel mornaysauce over blandingen og vend det rundt med en ske, så fyldet blandes med saucen. Riv Tanelli ost over og drys med mandelflager. Bag i ovnen ca. 20 min.
5. **Bønnesalat:** Nip imens de grønne bønner og kog 3-5 min. Hæld vandet fra, skyl med koldt vand og skær i mindre stykker. Skyl bladselleri og skær i tynde skiver. Hæld væden fra butterbeans og skyl. Kom det hele i en skål sammen med resten af løget. Hæld vinaigrette over bønnesalaten og vend sammen.
6. Servér den bagte Mac & Cheese med bønnesalat.