

Macaroni met kaassaus

Aantal personen: 4

200 gram volkoren macaroni
150 gram hamblokjes
500 gram bloemkool
2 courgettes
250 gram champignons

Voor de saus

400 gram cottage cheese (hüttenkäse)
100 milliliter magere melk
100 gram geraspte kaas (30+) + een handje extra
3 plakjes smeltkaas
2 eetlepels parmezaanse kaas
1 theelepel knoflook poeder
1 theelepel paprikapoeder
Zout en peper
Staafmixer/blender

Verwarm de oven voor 200 graden. Bereid de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snij de bloemkool in zeer kleine roosjes en kook deze gaar. Snij ondertussen de courgettes en champignons in kleine blokjes en bak deze samen met de hamblokjes aan in een koekenpan.

Blend de cottage cheese, melk, knoflookpoeder en paprikapoeder tot een gladde massa. Dit kan zowel in een blender als met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm dit mengsel in een sauspantje op laag vuur, voeg handje voor handje de geraspte kaas, Parmezaanse kaas en de smeltkaas toe. Laat deze laatste kaas niet achterwege, deze is essentieel voor het binden van de saus. Proef de saus en breng eventueel op smaak met zout, peper, knoflookpoeder en paprikapoeder.

Hussel de groenten, pasta en de saus goed door elkaar en giet in een ingevette ovenschaal. Bestrooi met de extra geraspte kaas en bak voor circa 15 minuten goudbruin en gaar. Serveer met een frisse salade.