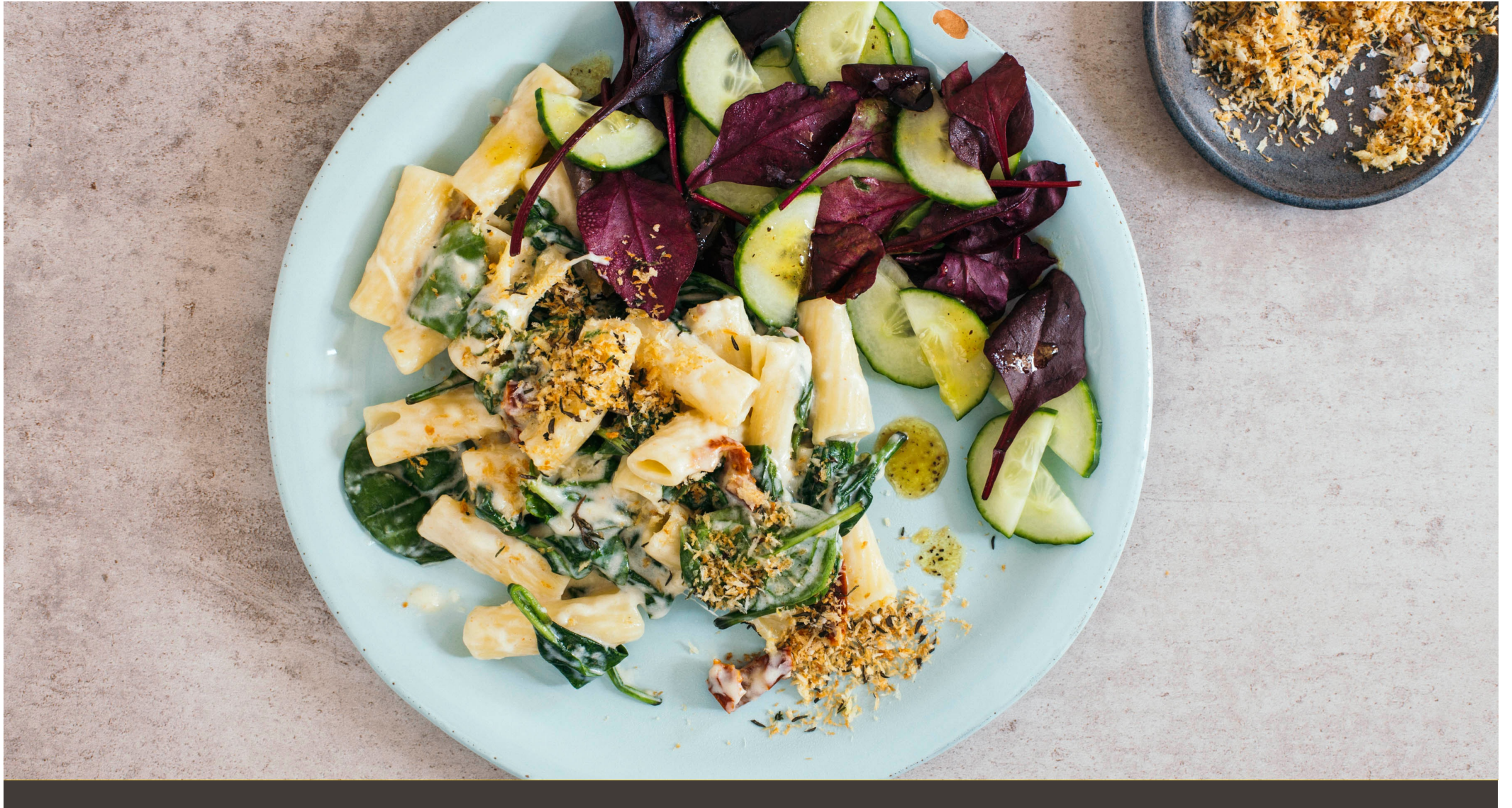


MARLEY SPOON



One-pot Mac & Cheese

met bull's blood-komkommersla



20-30min



Voor 3-4 personen

De guilty pleasure van Kyra is de Amerikaanse mac & cheese. maar dan met Nederlandse kazen, natuurlijk. Je maakt deze kom vol romig comfort food easy en bliksemsnel in 1 pan. Met een simpele salade ernaast, verrijkt met een wel heel bijzondere slasoort: bull's blood. Dat is het purperrode blad van de bull's blood-biet. Bloody lekker!

Wat je van ons krijgt

- bull's blood sla
- babyspinazie
- verse tijm
- geraspte kaas ⁷
- melk ⁷
- knoflook
- gedroogde tomaat ¹²
- Lucy's kappertjesdressing ^{3,10}
- maccheroni ¹
- panko ¹
- komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 955.0kcal, vet 37.1g, eiwit 40.3g, koolhydraten 111.4g



1. Tomaten hakken

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Hak intussen de **gedroogde tomaten** grof.



2. Pasta koken

Verhit 1-2el boter in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **melk**, 600-700ml zojuist gekookt water en de **maccheroni** met een snuf zout toe en breng aan de kook. Roer door om aankoecken te voorkomen. Zet het vuur middellaag zodra de melk aan de kook komt en kook de **pasta** al af en toe roerend in 9-11min beetgaar.



3. Ingredienten voorbereiden

Halveer ondertussen de **komkommer** in de lengte en snijd in plakjes. Doe de **komkommer** met de **bull's blood sla** in een kom. Pel de **knoflook** en hak of rasp fijn. Pluk de **tijmblaadjes**, hak ze eventueel grof en doe de steeltjes weg.



4. Broodkruimtopping maken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** toe, bak 15-30sec en voeg dan de **panko** toe. Bak 2-3min al af en toe roerend op middellaag-middelhoog vuur totdat het **kruim** goudbruin is. Roer de **tijmblaadjes** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Neem het **kruim** uit de pan en zet opzij.



5. Pastasaus maken

Voeg de **geraspte kaasmix** handje voor handje aan de pan met **pasta** toe, roer door. Voeg de **gehakte tomaten** en evt. extra water toe totdat de **saus** de gewenste dikte heeft. Roer dan handje voor handje de **babyspinazie** door de **pasta** totdat de **spinazie** is geslonken. Breng op smaak met flink wat peper en evt. een snuf zout.



6. Salade afmaken

Hussel vlak voor het serveren de **salade** om met **Lucy's dressing** en breng evt. op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op, bestrooi met het **kruim** en serveer de **salade** ernaast.