



## Macaroni-ovenshotel met ham en kaas

*De vertrouwde macaroni met ham en kaas, nu in de oven gegratineerd tot een krokant korstje. Een familiefavoriet die iedereen kent.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenshotel</b>

### Ingrediënten

- 400 g macaroni
- 200 g gekookte hesp in blokjes
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 700 ml melk
- 200 g geraspte kaas

1 snuifje nootmuskaat  
2 eetlepels paneermeel  
Zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook de macaroni beetgaar volgens de verpakking, giet af.
2. Smelt de boter in een ruime pan, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen. Giet al roerend de melk erbij en laat de saus 5 minuten indikken.
3. Roer 150 g kaas door de saus tot ze gesmolten is. Kruid met nootmuskaat, zout en peper.
4. Meng de macaroni en de hespblokjes door de saus en schep alles in een ingevette ovenschotel.
5. Bestrooi met de rest van de kaas en het paneermeel. Bak 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)