



Macaroni-ovenshotel met hesp en kaas

De vertrouwde macaroni met hesp en kaas, gegratineerd in de oven tot een goudbruin krokant korstje. Een echte Vlaamse huiskost die jong en oud samenbrengt aan tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Ovenshotel

Ingrediënten

400 g macaroni
200 g gekookte hesp in blokjes
50 g boter
50 g bloem
700 ml volle melk
150 g geraspte belegen kaas (voor de saus)

50 g geraspte belegen kaas (om te bestrooien)

2 el paneermeel

1 snuifje nootmuskaat

Zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Vet een ruime ovenschotel licht in met boter.
2. Breng een grote pot gezouten water aan de kook en kook de macaroni beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet opzij.
3. Smelt ondertussen de boter op middelhoog vuur in een ruime kookpot. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel. Laat het mengsel 2 minuten garen terwijl je blijft roeren, zodat de bloemsmak verdwijnt.
4. Giet de melk er geleidelijk bij, telkens een scheutje, en blijf roeren met een garde om klonters te vermijden. Laat de saus op matig vuur 5 minuten indikken, zonder te stoppen met roeren.
5. Neem de pot van het vuur en roer er 150 g geraspte kaas door tot de kaas volledig gesmolten is. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
6. Voeg de afgegoten macaroni en de hespblokjes toe aan de kaassaus en meng alles goed door elkaar. Schep het mengsel in de ingevette ovenschotel en strijk glad.
7. Bestrooi de bovenkant gelijkmatig met de resterende 50 g geraspte kaas en het paneermeel.
8. Bak de schotel 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en krokant is. Laat 5 minuten rusten voor je serveert.

Tip

Gebruik een mengeling van geraspte Emmentaler en jonge Gouda voor een smeuiger en smaakvoller resultaat. Voeg ook een scheutje mosterd toe aan de bechamelsaus voor extra diepte.

Lekker met

Een frisse groene salade of gekookte groenten zoals broccoli of bloemkool passen goed bij deze stevige ovenschotel.

Dranktip

Een lichte Belgische blonde ale of een glas koude karnemelk past prima bij de romige kaassaus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be