



Äplermagronen (Zwitserse Alpenmacaroni)

Rustiek berggerecht van macaroni en aardappel in een romige kaassaus, afgewerkt met krokante uitjes. Traditioneel geserveerd met appelmoes ernaast.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 250 gr macaroni
- 400 gr vastkokende aardappelen (in blokjes)
- 200 gr geraspte bergkaas (Gruyère of Emmentaler)
- 250 ml room
- 100 ml melk
- 2 uien (in ringen)

40 gr boter
1 snuf nootmuskaat
1 pot appelmoes
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelblokjes in gezouten water in ongeveer 8 minuten bijna gaar.
2. Voeg de macaroni bij de aardappelen in dezelfde pot en kook alles samen tot beide beetgaar zijn. Giet af.
3. Bak ondertussen de uienringen in de boter op matig vuur langzaam goudbruin en krokant, ongeveer 10 minuten. Houd ze apart.
4. Verwarm de room en de melk in een pan en laat de geraspte kaas er al roerend in smelten tot een gladde saus.
5. Breng de kaassaus op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
6. Meng de afgegoten macaroni en aardappelen door de kaassaus zodat alles goed omhuld is.
7. Schep het geheel in een schaal en verdeel de krokante uitjes er royaal over.
8. Serveer meteen, met een flinke lepel appelmoes ernaast zoals het hoort in de Alpen.

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