


VEGETARISCHE MACARONI



Ingrediënten

- 200 g Emmenthaler of Gruyère, in grove stukken
- 1 grote ajuin, in 4 gesneden
- 20 g olijfolie
- 600 g havermelk
- 250 g sojaroom
- 375 g korte macaroni
- 300 g vegetarische spekreepjes (Sofine o.a. bij Carrefour)
- ½ theelpl zout
- Snuifje muskaatnoot
- Peper

Werkwijze

1. Doe de kaas in de mengbeker en maal:
4 sec / stand 8
Doe de kaas in een kommetje en zet apart.
2. Doe de ajuin in de mengbeker en hak:
3 sec / stand 5
Spatel naar beneden.
3. Voeg de olie toe en laat garen, zonder dopje:
3 min / 100 ° /  stand lepeltje
4. Voeg de melk, de room, het zout en de nootmuskaat toe en kook:
5 min / 100 ° / stand 1
5. Doe de pasta bij de saus en meng die goed onder. Gaar gedurende de tijd die aangegeven is op de verpakking:
... min / 100 ° /  linksomdraai /  stand lepeltje
Controleer of de pasta gaar is en zet zo nodig nog wat bij.
6. Bak de vegetarische spekreepjes aan in een pan met wat olie. Kruid met peper en zout. Voeg de reepjes en de kaas toe aan de saus en meng:
3 min / 70 ° /  linksomdraai /  stand lepeltje
7. Serveer met extra kaas op de warme pasta.

TIP: Heb je al gemalen kaas dan kan je stap 1 overslaan!