Macaroni met kaas



Ingrediënten

- 2,5 kg pastinaak
- 2,5 kg uien, gepeld, vers
- 3 l arachideolie
- 0,25 kg bloem
- 10 kg macaroni
- 6 kg erwten
- 5 kg maïs
- 13 l Alpro Sojadrink Zonder Suikers
- 0,65 kg Alpro Bakken en Braden
- 0,78 kg bloem
- peper - naar smaak
- zout - naar smaak
- nootmuskaat- naar smaak
- 0,2 kg mosterd
- 6 kg Violife geraspt (Gouda, Cheddar of Mozzarella smaak)
- tuinkers (optioneel)

Methode

1. Rasp de geschilde pastinaak.
2. Snijd de gepelde ui in ringen met behulp van een keukenrobot.
3. Verwarm de olie in een sauteuse tot 170°.
4. Bebloem de groenten (enkel deze die je gaat frituren) en bak ze af in de sauteuse.
5. Frituur eerst de pastinaak en dan de uienringen. Vermeng de groenten.
6. Kook de macaroni.
7. Stoom de erwtjes en de maïs (ca 10 minuten)
8. Maak een roux en kook de Sojadrink. Voeg bij de roux en mix.
9. Voeg de mosterd en de helft van de kaas toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
10. Meng de pasta met de erwtjes en de maïs en doe de saus erbij.
11. Schep de mengeling in gastronomen en strooi de rest van de kaas erover.
12. Gratineer 10 minuten in de oven op 180°.
13. Werk de macaronischotel af met de gefrituurde groenten en eventueel wat tuinkers.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be