Veggie mac ‘n’ cheese

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 klontje boter
1 stengel prei (in ringen)
1 broccoli (de stam fijngesneden en de rest in kleine roosjes)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 takjes verse tijm
peper en zout
2 eetlepels bloem
1 l melk
450 gram macaroni
30 gram parmezaan (geraspt)
150 gram geraspte kaas
1 zak babyspinazie
1 handvol amandelschilfers

Bereidingswijze

1. **Verhit de boter in een grote pan en bak hierin de prei, de fijngesneden broccolistam en de knoflook. Breng op smaak met tijm, peper en zout. Laat mooi zacht worden.**
2. **Voeg de bloem toe en roer goed.**
3. **Giet beetje bij beetje de melk erbij en laat 10 minuten inkoken tot een dikke saus.**
4. **Kook de pasta net niet beetgaar in lichtgezouten water en giet af.**
5. **Voeg de geraspte Parmezaanse kaas en de helft van de geraspte kaas toe aan de groentesaus. Mix de saus glad met een staafmixer.**
6. **Voeg de spinazie toe en mix opnieuw. Breng op smaak met peper en zout.**
7. **Voeg de uitgelekte pasta en de broccoliroosjes toe.**

8. **Schep in een ovenschaal en bestrooi met de rest van de geraspte kaas en de amandelschilfers. Zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**