



# 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.