Gegratineerde kreeftenhapjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

100 gram macaroni (kort, of andere korte pasta)
2 eetlepels boter
1 sjalot (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels bloem
2 1⁄2 deciliter lichte room
150 gram beemster (royaal, geraspt)
100 gram rivierkreeftenvlees
4 eetlepels panko
tuink
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Kook de pasta gaar in lichtgezouten water en giet af.**
2. **Smelt de boter in een pan en fruit hierin de sjalot glazig. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Bestrooi met de bloem en roer goed. Overgiet met de room en breng aan de kook. Laat indikken. Haal van het vuur.**
3. **Voeg de kaas, de pasta en het kreeftenvlees toe. Breng op smaak met peper en zout. Roer goed. Verdeel over een beboterde muffinvorm en bestrooi met panko. Zet 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Haal de kreeftenhapjes uit de vorm en werk af met tuinkers.**