



Macaroni met geroosterde knolselder, wortel en cheddar



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 wortels
1/4 knolselder
1 bol knoflook
olijfolie
2 1/2 deciliter lichte room
1 bosje salieblaadje (vers)
500 gram macaroni
120 gram cheddarkaas (geraspt)
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortels en de knolselder. Snij in stukken van ± 3 cm en leg in een ovenschotel. Leg de knoflook erbij. Bedruppel met een beetje olijfolie en roer goed. Zet ± 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Check of de groenten gaar zijn. Doe de wortels en knolselder in de blender of in de keukenrobot. Was de braadslee nog niet af! Knijp het vruchtvlees uit de teentjes knoflook en voeg toe. Mix alles glad. Laat afkoelen. Meng met de room, peper, zout en nootmuskaat.
- 2.** Kook de macaroni net niet gaar en giet af. Schep in de braadslee en voeg de gemixte groentemengeling en de helft van de cheddar toe. Meng goed. Is het te droog? Voeg een beetje melk toe. Werk af met de salie en de rest van de cheddar. Zet 20 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.