

# Mac & Cheese

**Mac & Cheese**, o zo smeug lekkere comfortfood. Perfect voor de vrijdagavond op de bank met een filmpje (ja ik weet t, eten en TV kijken is niet de juiste combi, maar soms wel heerlijk om te ondergaan). Dit gerecht is voor mij de maandelijkse foodblogswap. Deze keer met [Koken met Familie](#). Broer en zus koken/bakken samen (of afzonderlijk) heel wat af en publiceren gezamenlijk op hun site. Het is mooi om te zien hoe ze elkaar aanvullen, Esther is dol op recepten uitzoeken, verfijnen en fotograferen en Kevin zorgt, naast koken ook voor de grafische kant van hun site.

Ik heb het [mac&cheese recept](#) van Koken met Familie iets aangepast omdat wij op vakantie waren en ik niet de mogelijkheid had om t gerecht in de oven te schuiven.

Voor 2 personen

Bereidingstijd ong 20 minuten

## Ingrediënten

- 120 gram pasta (ik heb gekozen voor de Griekse variant, de kitarakia)
- 1 teentje knoflook
- 100 gram bacon of spekblokjes
- Klein uitje
- 25 gram boter
- 25 gram bloem

- 250 ml halfvolle melk
- 25 gram geraspte kaas
- 50 gram ricotta
- Peper

## Bereiding mac & cheese

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Snij de ui en knoflook in hele kleine blokjes.
3. Verwarm een kleine koekenpan en bak de spekjes rustig uit, voeg halverwege de ui en knoflook toe.
4. Zodra dit klaar is, zet t dan even apart.
5. Smelt de boter in een pannetje en voeg de bloem toe; blijf goed roeren met een houten of plastic lepel.
6. Zodra het boter/bloemmengsel een bal is geworden, voeg je beetje bij beetje de melk toe.
7. Blijf telkens goed en stevig roeren (kan ook met een garde). In het begin lijkt het of je klontjes krijgt maar dit verdwijnt als je flink je armspieren traint met het roeren.
8. Als alle melk is opgenomen en de bechamelsaus een licht gebonden saus is (dikte zoals een pannenkoekenbeslag), spatel de geraspte kaas en ricotta er door.
9. Proef en maak dit verder op smaak met peper (en eventueel nog wat zout).

Nu is het een kwestie van alles bij elkaar doen: roer de uitgebakken spekjes/ui door de saus en vervolgens alles goed door de pasta.

Geen groenten in de pasta... nee, wij nemen er een flinke salade bij, bijvoorbeeld [deze tomaten-komkommer salade](#).

