



Thermomix macaroni met kaas en hesp

Ingrediënten

- 175 gr Gruyère of emmentaler kaas
- 1 ui
- 10 gr olijfolie
- 600 gr (spelt)melk
- 150 gr (lichte) room
- kruidenzout
- peper
- nootmuskaat
- builtje of schepje groente bouillon
- 150 gr erwten
- 375 gr macaroni pasta
- 150 gr ham blokjes



Instructies

- Voeg 175 gr Gruyère of emmentaler kaas in blokjes toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 10, haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 1 ui toe 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden voeg 10 gr olijfolie toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg 600 gr (spelt)melk, 150 gr (lichte) room, kruidenzout, peper, nootmuskaat, builtje of schepje groente bouillon 6 min/100 graden / snelheid 1
- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Voeg vervolgens 150 gr erwten, 375 gr macaroni pasta toe aan de mengbeker 7 min/100 graden/linksomdraai/ snelheid 1
- Proef, stel eventueel tijd bij (op film heb ik nog 2 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 1 toegevoegd)
- Voeg 150 gr ham blokjes toe en de ½ van de kaas en meng manueel
- Voeg het mengsel in een ovenschotel en werk af met de andere helft van de kaas
- Zet voor 10-15 min in oven