

# Lisa Lemke

*i ett gott samarbete med*

# Korvpojckarna



## Mac'n'Cheese med Cheddarkorv, ostbågar, koriander och salladslök

4 portioner, ca: 40 minuter.

### Vad behöver jag?

- 5 dl makaroner
- 2 msk olivolja
- 2 vitlöksklyftor
- 3 msk vetemjöl
- 5 dl standardmjölk
- 1 förpackning kryddkorv Cheddar Slottslagrad
- 130 g riven cheddar – använd 2/3 i ostsåsen
- Salt och peppar
- 3 dl ostbågar – smulas

### Hur gör jag?

Koka makaronerna tills de är "al dente" i saltat vatten.

Hacka vitlöken fint och fräs i olivolja.

Tillsätt vetemjöl och låt fräsa med på svag värme i någon minut. Slå på lite av mjölken och vispa ut mjölet till en slät sås.

Tillsätt resten av mjölken och vispa ordentligt. Låt koka upp på svag värme och sjud i någon minut. Rör slutligen ner 2/3 av osten i ostsåsen och låt smälta.

Smaka av med salt och peppar.

Vänd ner makaronerna i ostsåsen tillsammans med stekt, slantad Cheddarkorv och blanda runt.

Vänd ner hälften av de smulade ostbågarna i blandningen och håll sedan upp i ugnform, antingen en stor eller mindre portionsformer.

Strö över resten av ostbågarna samt riven ost och gratinera i mitten av ugnen på 225 grader tills Mac'n'cheesen fått fin gyllene färg.

Servera genast.

