

Mac and cheese med Parmesan- og pestosaus



4 porsjoner

2 ss smør
3 ss hvetemel
5 dl melk
4 ss grønn pesto
150 g revet Parmigiano Reggiano
Salt og pepper
4 porsjoner makaroni eller annen pasta
2 dl griljermel eller pankomel

Smelt smøret i en kjele. Tilsett melet og la frese under omrøring i 2 minutter.

Varm opp melken i en annen kjele. Hell den varme melken over i meljevningen under omrøring. La koke i 5 minutter under omrøring.

Vend inn pesto og 100 g revet Parmesan inn i den hvite sausen. Smak til med salt og pepper.

Kok makaronien etter anvisningen på pakken. Hell av vannet og vend makaronien inn i den hvite sausen.

Ha makaroniblandingen over i en ildfast form. Topp med resten av Parmesanen og griljermel.

Stek mac and cheeses i ovnen på 180 grader i ca 15 minutter til osten er smeltet og griljermelet er gyllent.