

Mmmm...



TEBBEN

Mac & Cheese & Cherry . . .



Parmezaan  
Boerderijkaas  
Mascarpone  
Buffel-  
mozzarella

**G**aat een kind op kamers? Help het met de eerste stappen op het pad van de kookkunst met dit lekkere Amerikaanse gerecht. Voedzaam bovendien en vooral makkelijk te maken. Kijk welke pasta je nog in huis hebt. Je kunt ook kiezen voor bijvoorbeeld fusilli tricolore. Leuk voor het oog.

Maar het is zo'n onweerstaanbaar lekker gerecht, dat je je ogen sluit om het nog beter te kunnen proeven.

[www.tebbenkaas.nl](http://www.tebbenkaas.nl)



Mmmm...



TEBBEN

## Mac & Cheese & Cherry . . .



*(voor vier personen)*

400 gram macaroni

Enkele takjes verse oregano

10 cherrytomaatjes, gehalveerd

150 gram geraspte Parmezaanse kaas *(25 gram voor de topping)*

125 gram geraspte Tebben Boerderijkaas *(25 gram voor de topping)*

100 gram Mascarpone

1 bol Tebben Buffelmozzarella, in stukjes gescheurd

1 klontje roomboter

Snufje nootmuskaat, zout en peper

2 takjes krulpeterselie

Parmezaan  
Boerderijkaas  
Mascarpone  
Buffel-  
mozzarella

- Verwarm de oven voor op 190° C.
- Voeg de pasta aan ruim kokend water toe en laat twee minuten korter koken dan op de verpakking staat. Giet de pasta af en bewaar wat kookvocht.
- Laat de boter smelten in een pan met dikke bodem tot hij schuimt. Voeg de takjes oregano toe en bak ze kort. Haal de pan van het vuur.
- Voeg de gekookte pasta toe aan de pan met de oregano. Roer de mascarpone en de geraspte kazen erdoor. Hou van iedere kaas 25 gram apart voor de topping.
- Zet de pan terug op een middelmatig vuur en blijf roeren totdat je smeùige saus hebt. Indien nodig sprenkel je er enkele lepels kookwater over. Breng op smaak met zout en peper en een snufje nootmuskaat.
- Schep alles over in een ovenschaal en leg bovenop de cherrytomaatjes, stukjes Tebben buffelmozzarella en de bewaarde rasp van Parmezaan en Tebben Boerderijkaas. Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven totdat zich een korstje vormt. Dit zal zo'n twintig minuten duren. Indien nodig gebruik tot slot nog even de grill.
- Haal uit de oven en garneer met plukjes peterselie.