

Oppskrift

Kaaynes mac & cheese med Siliana og ostepølse



Prøv Kaaynes mac and cheese med pølsemakerens beste "Siliana og Ostepølser". Dette er skikkelig comfort food!

1

Slik gjør du

Kok makaronien så den nesten er ferdigkokt, hell av vannet og sett til siden. Stek pølsene i en panne på medium varme for å gi de en god stekeskorpe. Sett til siden og la de kjøle seg litt ned.

2

Lag ostesaus

I en stor kjele smelt 3 ss smør på medium varme. Ha deretter i hvetemelet og bland godt. Hell i melken mens du visper.

Kok opp og la småkoke et par minutter. Deretter skrur du av varmen, tilsetter osten og rører til osten har smeltet helt inn.

3

Bland pølsene med ostesaus og makaroni

Del pølsene i skiver og ha i kjelen med ostesausen, sammen med makaroni, bland godt og ha over i en ildfast form.

4

Lag pankoblanding

Bland sammen panko brødsmler og det smelta smøret. Strø over mac and cheese sammen med ekstra revet parmesan.

5

Stek og servér

Stek i forvarmet ovn, over- og undervarme på 200 grader i 30 minutter, eller til den er gyllenbrun på toppen.

Vel bekomme fra Kaayne, og den norske bonden!



Kaayne er klar for å nyte mac and cheese med biter av siliana og ostepølse!

Ingredienser

Du trenger

Gilde pølsemakerens beste Siliana og Ost 2 pk	
Makaroni	350 g
Revet ost	2,5 dl
Parmesan (revet)	0,5 dl
Smør	3 ss
Hvetemel	3 ss
Melk	5 dl
Paprikapulver	1 ts
Chilipulver	0,5 ts

Topping

Panko	1 dl
Smeltet smør	100 g
Parmesan (revet)	mengde etter ønske

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose