

INGREDIËNTEN

🍴 1 PORTIES

🕒 40 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Filetstukjes
300 g pompoen
1 witte ui
1 teentje knoflook
2 tl paprika
150 ml halfvolle melk
100 ml groentebouillon
180 g pasta
60 g oude kaas
75 g Emmentaler

Ontdek deze Mac en Cheese met Filetstukjes, een smakelijk en geruststellend gerecht om te delen met uw vrienden en familie | Garden Gourmet

BEREIDING**1. Kook de pasta en bak de filetstukjes**

Kook de pasta en laat uitlekken. Snipper de ui, knoflook en snijd de pompoen in blokjes. Verhit een beetje olie in de pan en bak hierin de filetstukjes aan beide kanten goudbruin. Haal ze uit de pan en zet opzij.

2. Voeg de ui en paprikapoeder toe

Verhit in dezelfde pan een beetje olie en voeg de ui met het paprikapoeder toe en laat dit een paar minuten sudderen.

3. Voeg de andere ingrediënten toe en mix de saus

Voeg dan de knoflook en pompoenblokjes toe en laat nog 5 minuten sudderen. Voeg melk en groentebouillon toe en kook tot de pompoenblokjes gaar zijn. Mix de saus met een handmixer tot een gladde massa.

4. Voeg de kazen toe

Voeg vervolgens de kazen toe en meng tot ze gesmolten zijn. Maak de saus eventueel nog wat dikker met maïzena.

5. Meng de filetstukjes en pasta met de pompoen- en kaassaus

Meng de filetstukjes en pasta met de pompoen- en kaassaus en giet deze in een ovenschaal. Eindig met wat meer geraspte kaas.

6. Plaat de schaal in de oven

Plaats de ovenschaal 5 minuten in de oven, tot er een bruine korst ontstaat. Serveer direct.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**