

**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 geruiststellend 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**