



Juustomakaroni

Aineet: 250 g sarvimakaroneja
50 g voita
25 g jauhoja
4 1/2 dl maitoa
1 tl sinappia
tippa tabascokastiketta
tippa worcestershirekastiketta
175 g vanhaa kermajuustoa
25 g korppujauhetta
25 g
parmesanraastetta
2 tomaattia viipaleina

Valmistus: 4:lle hengelle.

Keitä makaroni al dente. Valuta se hyvin ja sekoita puolet rasvasta sulamaan sen joukkoon.

Kuumenna loppuvoi kattilassa, lisää jauhot ja keitä niitä sekoittaen 2 minuuttia.

Lisää maito vähitellen välillä kiehauttaen ja sekoittaen voimakkaasti.

Keitä 2 min, lisää maustekastikkeet sekä juusto ja sekoita taas, kunnes juusto sulaa.

Kaada makaronien joukkoon ja lusikoi seos laakeaan voideltuun vuokaan.

Ripottele korppujauhe ja juustoraastetta pinnalle. Paista 200-asteisessä uunissa 25-30 min.

Lisää tomaattiviipaleet pinnalle ja paista vielä 10 min.

Tarjoa heti.