



Het originele recept van Mac'n Cheese

Dit is een erg oud recept. Het is een standaard recept geworden voor jong en oud. Een recept dat iedereen lekker vindt. Maar dit gerecht heeft een oude geschiedenis. Het geheim van dit recept ligt in de combinatie van water en melk, waar de macaroni in gekookt wordt. De verhouding ligt op ca 60 % water en 40 % melk. Anders kookt de melk over ! Nee, er zat géén ham in.

Nodig voor de origineel Amerikaanse : Mac n Cheese :

2 a 3 personen

- Neem 60 % water
- En 40% melk. (Want anders kookt de melk over)
- Elleboogjes macaroni voor 3 personen (100 a 125 gram per pers.)
- Ca 150 a 200 gram Cheddar kaas geraspt (werd gebruikt in het originele recept)
- Alle Cheddar kaas moet in het gerecht
- Roomboter, (en geen olie)
- Doe de oven áán, op ca 220 grdn

+ Neem een hoge soufflé schaal, jouw Mac n Cheese moet straks in de oven.

Bereiden :

Deel 1

1. Breng de melk en het water aan de kook

2. Doe er wat zout en een klontje boter in, tegen het overkoken
3. Doe er de macaroni in
4. Kook het, onder roeren, ca 15 minuten. Blijf er bij !
5. Vet ondertussen een soufflé schaal ruim in
6. Rasp de cheddar kaas

Deel 2 :

7. Als het klaar is, giet je het af.
8. Je ruikt de typische mac'n cheese geur ál. Het was de melk.
9. Doe een laagje macaroni in de ovenschaal
10. Beetje cheddar erover
11. En een half theelepeltje roomboter
12. Doe een laagje macaroni in de ovenschaal
13. Beetje cheddar erover
14. En een half theelepeltje roomboter
15. Doe een laagje macaroni in de overschaal
16. Beetje cheddar erover
17. En een half theelepeltje roomboter
18. Enz,... Tot de ovenschaal bijna gevuld is
19. Dan nog een laagje cheddar eroverheen
20. Dek de schaal ál met een hittebestendige deksel, of met bakfolie of aluminium folie o.i.d.

Zet vervolgens de schaal in de hete oven voor ca 15 a 20 minuten.

En dan heb je het zélf gemaakt, het recept van James Hemings

Mac'n Cheese uit ca 1790

Mmmmmmm,... gelukkig wisten ze vroeger nog niets over gezondheid en vetten enzo.

Ach,.. voor een keertje, als historisch onderzoek ☺ . Ik heb het nu al ca 5 maal gemaakt, wij vinden dit historisch onderzoek héerlijk ;))

Met een hartelijke groet van Tienieke