

Eenskottel-Macaroni-En-Kaas.

Maak 4 tot 6 porsies

250 g gesnyde macaroni
1 klein ui (fyngekap)
30 ml meelblom
sout en peper na smaak
tikkie cayennepeper

30 ml botter of margarien
3 ml mosterdpoer
750 ml melk
250 g Cheddar-kaas (fyngerasper)

Metode:

- 1.) Kook die macaroni volgens aanwysings op die pakkie, dreineer en hou warm.
- 2.) Smelt die botter of margarien en soteer die ui.
- 3.) Voeg die mosterdpoer en meel by en roer totdat dit glad is.
- 4.) Voeg die melk geleidelik by en roer aanhoudend om te voorkom dat klonte vorm.
- 5.) Geur na smaak, voeg die kaas by en roer totdat dit gesmelt is.
- 6.) Meng die macaroni in hierdie sous. Dien op en strooi 'n klein bietjie cayenne bo-oor.

Opdienings voorstel:

<http://phantocomp.weebly.com>