

Macaroni met mascarpone



 Bereiden in: Pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 150 gram gerookt spek
- 400 gram macaroni
- zout, zwarte peper
- 1 el. olijfolie
- 2 el. fijngesneden bieslook
- 250 gram mascarpone
- 3 el. geraspte Parmezaanse kaas

Voedingswaarde

- 655 kcal / 2750 kj
- 33 gram vet
- 26 gram eiwit
- 63 gram koolhydraten
- 3 gram vezels

Wist u dit

Mascarpone is een Italiaanse soort roomkaas en bevat maar liefst 45 tot 55 % vet, Mascarpone, of een gerecht met mascarpone, kan niet worden ingevroren.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Macaroni met mascarpone

Bereiding

- 1 Kook de macaroni beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat goed uitlekken. Houd de macaroni goed warm.
- 2 Snijd het rookspek in kleine dobbelsteentjes. Verhit de olijfolie in een anti-aanbakpan en bak daarin de dobbelsteentjes spek 3-4 min. tot ze mooi knapperig zijn.
- 3 Voeg bieslook, mascarpone en Parmezaanse kaas toe. Verwarm op laag vuur tot de mascarpone begint te smelten. Roer af en toe goed door. Voeg de uitgelekte macaroni toe en schep er losjes doorheen. Verwarm de macaroni kort mee.
- 4 Breng op smaak met zout en peper. Bestrooi de macaroni naar keuze nog met vers kleingesneden bieslook en serveer zo heet mogelijk.

Kooktips

Laat de kaas in stap 3 op een laag vuurtje smelten om te voorkomen dat de kaas draderig wordt. Variatie: Vervang de Parmezaanse kaas door een andere pittige soort kaas of door wat nootachtige emmentaler.

Serveren

Serveer hierbij een salade met partjes tomaat en een vinaigrette. Vers fruit is er een lekker dessert bij.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten