

## Füstölt sonkás Mac & Cheese bébispenóttal

1	40	4
Nehézség	Perc	fő

### Allergének:



### Hozzávalók

- 300 g füstölt főtt sonka
- 400 g penne tészta
- 20 g vaj
- 20 g liszt
- 0.5 l tej
- cheddar sajt
- 1 ek. dijoni mustár
- 1 tk. rozmaring
- 1 tk. kakukkfű
- 1 tk. petrezselyem
- 0.5 csomag bébispenót
- olívaolaj
- só



1. A sonkát felkockázzuk és kevés olívaolajon megpirítjuk. Elkészítjük a sajtmártást: a vajat felmelegítjük, hozzáadjuk a lisztet, 2-3 percig pirítjuk, majd felöntjük az előre felforralt tejjel.
2. Felforraljuk, hozzáadjuk a zöldfűszereket (érdeemes fűszerzacskóba vagy teafigterbe tenni őket), majd forrástól számítva tíz percig lassú, gyöngyöző forrásban tartjuk, amíg sűrű mártásállagot nem kapunk. Amint ezt elértük, lehúzzunk a tűzről, hozzákeverjük a mustárt és az idő közben lereszelt sajtot (egy keveset hagyjuk a végére), és félretesszük.
3. Míg a mártást készítjük, a tésztát forró sós vízben, a csomagoláson jelzett idő alatt al dentére főzzük.
4. Ha megfőtt, leszűrjük, hőálló tálba helyezzük és rászedjük a sajtmártást és a sonkát, hozzákeverjük a bébispenótot. A tetejét reszelt sajttal szórjuk meg, majd fedetlenül, 200 C-os sütőben aranybarnára pirítjuk.

 Google Play App Store