



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 30 min

Bertyn producten: [Veggie Haché](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Mac and Cheese rapide

Ingrediënten

- 30 grammes de beurre (ou d'huile de coco pour la version végan)
- 3 gousses d'ail
- 2 c.à.s. de farine
- 1 paquet de [hachée Veggie Premium](#)
- Origan frais
- 300 grammes de macaroni cuites al dente
- 1 petite c.à.s. de moutarde de Dijon
- 50 grammes de parmesan fin
- 150 grammes de gruyère fin
- 1 boule de mozzarella

Bereiding

1. Faire chauffer le beurre ou l'huile de coco dans une poêle à feu moyen
2. Ajouter l'ail et faire frire brièvement
3. Saupoudrer la farine sur la préparation et mélanger pendant 1 minute
4. Ajouter l'origan finement haché, les macaroni, la moutarde, les fromages et la moitié de la mozzarella, le lait d'avoine, du poivre et sel. Bien remuer le tout.
5. Intégrer la viande hachée au seitan cuite.
6. Porter à ébullition.
7. Verser dans 4 ramequins séparés ou 1 grand plat allant au four et recouvrir du restant de mozzarella
8. Laisser gratiner au four pendant 10 minutes