



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

**Bertyn producten:** [Veggie Gehakt](#)

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

# Snelle Mac and Cheese

## Ingrediënten

- 30 gram boter (of [kokosolie](#))
- 3 tenen knoflook
- 2 el bloem
- 1 pak [Veggie Premium Gehakt](#)
- verse oregano
- 300 gram macaroni beetgaar gekookt
- 1 kleine el dijon mosterd
- 50 gram fijne parmezaanse kaas
- 150 gram fijne gruyère
- 1 bol mozzarella

## Bereiding

1. Verhit de boter of de kokosolie in een koekenpan op matig vuur
2. Schep hierin de knoflook - eventjes aanbakken
3. Strooi de bloem erover en schep 1 min om
4. Roer de fijne gesnipperde oregano , macaroni, mosterd, kazen, en de helft van de mozzarella havermelk, zout en peper erdoor
5. Doe er het gebakken seitan gehakt door
6. Breng aan de kook
7. Schep in 4 aparte ovenschaaltjes of 1 grote schaal en doe er de rest van de mozzarella over
8. 10 min laten gratineren in de oven