

"Mac & Cheese" peidetud köögiviljadega ehk juustused makaronid

neljale

300 g pastat (sarvekesi)
150 g Cheddar juustu
200 ml vahukoort
2 sl võid
200 g porgandit
200 g kõrvitsat (muskaatkõrvits on parim)
soola
musta pipart

Lase potis vesi keema, lisa pasta ja keeda vastavalt pakil antud minutite arvule, kuni see on parajalt pehme. Kurna sõelale ja tõsta kõrvale.

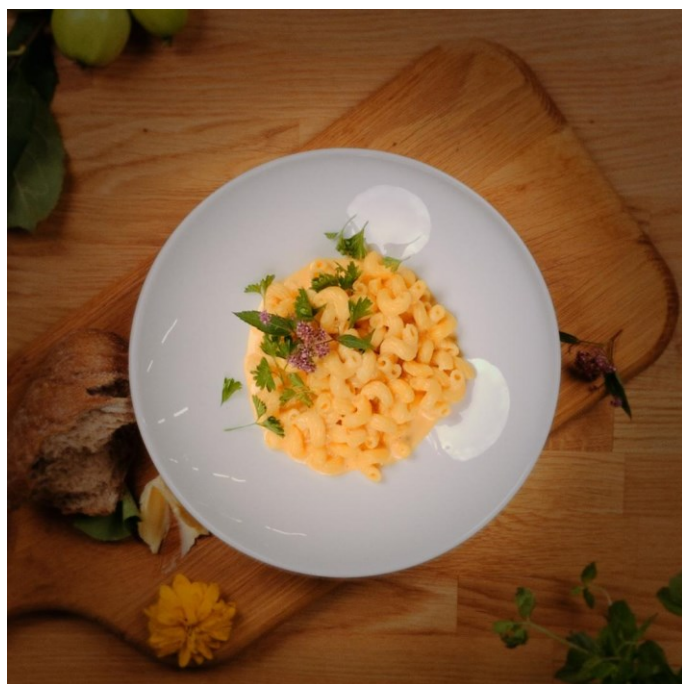
Teises potis prae tükeldatud porgand ja kõrvits. Vala peale vahukoor ja keeda köögiviljad selles pehmeks (umbes 15-20 min). Riivi Cheddar juust ja lisa $\frac{2}{3}$ sellest potti. Kolmandik jäta serveerimiseks. Sega pidevalt, et põhja ei jääks. Seejärel püreesta siidiseks, kasutades blenderit või nuimikserit*.

Sega pasta ja kaste kokku, aseta väiksemasse ahjuvormi, lisa peale ülejäänud riivitud juust ning küpseta ahjus 200 kraadi juures, kuni juust on kuldpruun. Serveeri soojalt. Kui soovid, ei pea ahjus lisaks küpsetama, saab ka kohe nautida!

*nuimikser = saumikser = käsiblender ehk heal lapsel mitu nime!

Toredat kokkamist!

Retsepti autor Taavi Tali



 Hoia puhtust – pese käsi. Hoia toidu valmistamise koht, tööpinnad ja -vahendid ja nõud puhtana.

 Väldi toore kala, mereandide, liha ning söömiseks valmis tehtud toidu kokkupuudet.

 Kuumuta toitu vähemalt üle 70 °C sisetemperatuurini.

 Säilita toitu õigel temperatuuril, jälgi toidu pakendil olevat säilimisaega ja säilitamistingimusi.

 Sulata toit õigesti – loe juhiseid pakendil.

 Kasuta puhast vett ja värsket toorainet.