



MAC AND CHEESE

6B, HAUGENSTUA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ss	smør
150 gr	Revet ost
150 gr	Spinat
200 gr	Fullkorn pasta
2 ss	Griljermel
2 dl	Melk økologisk
0.5 ts	Pepper
20 gr	hvetemel
0.5 ts	Salt

SLIK GJØR DU:

- 1** Stek smør og mel sammen. Spe med melken. Rør hele tiden slik at det ikke blir klumper og du får en fin saus. La det småkoke på middels varme i 5 min.
- 2** Kokk opp pastaen bland den i sausen. Ha i spinat og revet ost. Krydre litt salt og pepper. Rør alt sammen.
- 3** Fordel blandingen i formen. Dryss griljermel over. Stek 10 min. i 180 grader.
- 4**