**Gegratineerde macaroni**

macaroni
beenham
vloeiende bloem
boter
melk
room

knoflook
parmezaan
gorgonzola
gruyère
salie
peterselie
ui
peper & zout

***1 - Een macaroni met hesp en kaas zoals wij die meestal maken, is een ovenschotel die relatief snel klaar is en alleszins weinig bewerkelijk.***

***Ideaal dus om snel eten op tafel te zetten na een drukke werkdag.***

***Je kan de schotel trouwens perfect bewaren in de koelkast en opwarmen voor de maaltijd.***

Kook de macaroni gaar in water met een scheut olijfolie en een schep zout. Giet af. Snijd een dikke plak beenham in blokjes. Bak de hamblokjes kort aan in boter en laat uitlekken.

**De saus**: maak [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) (gesmolten boter en bloem) en leng die aan met melk tot een bechamel. Voeg af het vuur geraspte parmezaan en gorgonzola toe en meng tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de drie bereidingen samen en meng goed. Giet het mengsel in een ovenschotel en dek af met een laag gemalen gruyère, gemengd met parmezaan.

Zet de schotel in de oven, 25 minuten op 185°C waarvan de laatste minuten onder de grill.

2 - Macaroni met kaas uit de oven. Hierna volgt het originele recept van [Paul Bocuse](https://www.creatief-koken.be/thema/erfenis.htm). Hij kiest voor eenvoud. Geen gekookte ham of spek in de bereiding. Zijn versie is trouwens bedoeld is als bijgerecht, bijvoorbeeld bij gebakken kalfskoteletten. Hij geeft de voorkeur aan lange macaronieslierten, die echter moeilijk te vinden zijn, tenzij je ze zelf maakt met je pastamachientje.

Vet de bodem van een kookpot rijkelijk in met boter. Giet er 1 liter melk in. Maak een kruidentuiltje van peterselietakjes en salietakjes. Schil een ui, halveer en leg de stukken samen met het kruidentuiltje in de melk. Kruid met 10 gram grof zout. Breng aan de kook.

Verwarm in een andere kookpot 75 cl culinaire room. Wrijf de bodem van een ovenschotel in met geplette teentjes knoflook en daarna met boter.

Kook de macaroni 6 minuten tot halfgaar in de melk. Giet af en stort de pasta in de ovenschotel. Verwijder het kruidentuiltje en de ui. Meng de pasta rijkelijk met nootjes boter. Kruid met peper uit de molen en geraspte nootmuskaat. Giet de warme room over de bereiding en meng goed. Dek af met een laag versgeraspte gruyère of emmentaler.

Zet de ovenschotel 40 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C.