**American mac & cheese**

macaroni
knoflookpoeder
boter
mosterd
vloeiende bloem
volle melk
kookroom

kuipje groentebouillon
cheddar
gruyère
mozzarella
parmezaan
peper en zout
nootmuskaat
paprikapoeder
panko

Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Meng met een flinke klont boter, roer om en zet afgedekt weg.

Maak [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van boter met vloeiende bloem. Leng aan met melk en scheutjes kookroom tot een lichte bechamel. Meng met een kuipje groentebouillon en een eetlepel mosterd. Kruid naar eigen smaak met peper, zout, nootmuskaat, knoflookpoeder en zacht paprikapoeder.

Neem de pan van het vuur en voeg al roerend de geraspte kazen toe: gruyère, parmezaan, cheddar en mozzarella. Voeg, als alle kaas gesmolten is, de macaroni toe. Schep deze bereiding in een diepe ovenschotel.

Smelt in een pannetje een flinke klont boter. Meng met een zak panko en roer om. Bestrooi de ovenschotel met een laag gruyère en cheddar. Spreid er de panko gelijkmatig overheen.

Zet de schotel een half uurtje in een oven voorverwarmd op 185°C. Controleer tegen het einde of de toplaag mooi gekleurd maar niet verbrand is. Klaar om op te dienen.

**Suggestie**: rasp je kazen zelf. Als je geraspte kaas uit een pakje gebruikt, zit er bijna zeker een chemisch product in om het klonteren te vermijden. Veel kans dat je saus daardoor korrelig wordt. Bovendien smaakt versgeraspte kaas beter.

Gebruik verse buffelmozzarella om het Amerikaanse ‘rek-effect’ te benaderen bij het opscheppen van de macaroni uit de schotel.