

Macaronis au fromage Brugge Rodenbach au jambon

Ingredienten:

- 300 gde fromage Brugge Rodenbach
- 300 gde lanières de jambon
- 500 gde macaronis
- 60 g de beurre Brugge
- 100 g de farine
- 3 dlde lait entier
- 3 chicons, coupés grossièrement
- 1 citron
- poivre, sel et noix de muscade

Préparation:

Préparer un roux avec le beurre, la farine et le lait. Râper 300 gde fromage Brugge Rodenbach et l'ajouter. Retirer la casserole du feu et assaisonner de poivre, sel et noix de muscade. Couper les chicons grossièrement et tremper un peu dans le jus de citron. Ajouter au roux. Ajouter ensuite les lanières de jambon et les pâtes cuites al dente. Beurrer un plat allant au four et remplir du mélange. Parsemer les 100 grestants de fromage Brugge Rodenbach râpé sur le mélange et glisser le plat dans un four préchauffé à 200 °C pendant ± 10 min. Bon appétit !

4 personen

Lunch

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/macaronis-au-fromage-brugge-rodenbach-au-jambon>