

# Krämigt god mac'n' cheese

4  
PORT

400 g gammaidags  
idealmakaroner  
3 msk Arla Svenskt Smör  
3 msk vetemjöl  
4 1/2 dl Arla mjölk  
1 dl Kelda matlagningsgrädde  
1 msk vitvinsvinäger  
200 g Kvibille cheddar riven  
100 g Arla Familjefavoriter  
riven ost mozzarella  
1 tsk salt  
1 krm cayennepeppar

#### TOPPING:

2 msk Arla  
Svenskt Smör  
2 msk panko  
1 krm salt  
ev. 1 msk färsk  
persilja, finhackad

Macaroni and cheese är en amerikansk favoriträtt. Vår variant är supersnabb eftersom den inte gratineras utan toppas med krispig panko.

1. Koka makaronerna.
2. Smält smör i en kastrull och vispa ner mjöl. Tillsätt lite mjölk och grädde i taget under ständig vispning tills såsen tjocknat. Låt koka någon minut.
3. Rör ner vinäger, ost, salt och cayennepeppar.
4. Blanda såsen med pastan och häll över i en form.
5. Smält smör i en stekpanna. Fräs panko på medelvärme tills det är gyllenbrunt. Låt rinna av på hushållspapper. Blanda med salt och persilja. Häll blandningen över pastan vid servering.

Matkanalen av Arla är vår YouTube-kanal där olika kokkar och roliga gäster hänger och lagar god mat tillsammans.

Få tips på hur du kokar perfekt pasta och se oss laga mac'n'cheese! Sök på Matkanalen av Arla.

  
AV ARLA

**FILIP  
POON**  
Matkreatör

**ALICE  
STENLÖF**  
YouTuber

