

# Koken met PEN, romige macaronischotel met kaas en ham

Deze week in Koken met PEN maken we een echte doordeweekse favoriet: een romige macaronischotel met kaas en ham. Makkelijk om te maken, lekker gevuld en met een goudbruin kaaskorstje uit de oven is dit comfortfood waar jong en oud blij van wordt. Binnen 30 minuten in de oven en dan genieten maar.



Bereidingstijd  
20 minuten



Oventijd  
30 minuten



Porties  
4 personen

## INGREDIËNTEN

### Voor 4 personen

- 250 g macaroni
- 250 g ham, in blokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 30 g boter
- 30 g bloem
- 500 ml melk
- 200 ml kookroom
- 150 g geraspte jong belegen kaas
- 100 g geraspte oude kaas
- 1 tl mosterd
- ½ tl nootmuskaat
- Zout en peper naar smaak
- Boter om in te vetten

### Extra lekker

- 50 g geraspte kaas extra voor een extra krokant korstje
- Peterselie, fijngehakt



### TIP VAN PEN

Maak de schotel een dag van tevoren klaar en bewaar afgedekt in de koelkast. Zet hem een half uur voor het bakken op kamertemperatuur.

### VOEDINGSWAARDE (PER PORTIE)

Energie	Eiwitten	Koolhydraten	Vetten
690 kcal	30 g	74 g	30 g

\* Waarden zijn indicatief

## BEREIDINGSWIJZE

- 1 Macaroni koken**  
Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Giet af en laat goed uitlekken.
- 2 Ui en knoflook fruiten**  
Verhit de boter in een hapjespan en fruit de ui 2-3 minuten glazig. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
- 3 Roux maken**  
Strooi de bloem over het ui-knoflookmengsel en roer goed door. Laat dit 1 minuut garen.
- 4 Saus maken**  
Schenk beetje bij beetje de melk erbij en blijf roeren tot een gladde saus. Voeg de kookroom, mosterd en nootmuskaat toe en laat de saus al roerend 3-4 minuten indikken.
- 5 Kaas toevoegen**  
Neem de pan van het vuur en roer 150 g jong belegen kaas door de saus tot deze gesmolten is. Breng op smaak met zout en peper.
- 6 Mengen**  
Voeg de hamblokjes en de gekookte macaroni toe aan de saus en meng alles goed door elkaar.
- 7 Ovenschotel vullen**  
Vet een ovenschaal in met boter en schep het macaroni-hammengsel erin. Strijk de bovenkant gelijk.
- 8 Kaas en bakken**  
Bestrooi met de oude kaas en eventueel extra geraspte kaas voor een extra krokant korstje. Bak de macaronischotel in een voorverwarmde oven op 200°C (hetelucht 180°C) in 25-30 minuten goudbruin en bubbelend.
- 9 Serveren**  
Laat de schotel 5 minuten rusten en bestrooi met wat peterselie. Serveer met een frisse salade.



### Download de receptkaart

Bewaar of print dit recept gemakkelijk uit.

→ [Macaronischotel met kaas en ham \(pdf\)](#)

Eenvoudig, smaakvol en met liefde gemaakt.

Dat is Koken met PEN. Smakelijk! ❤️



### Fotobijchrift

Romige macaronischotel met kaas en ham, goudbruin uit de oven, deze week in Koken met PEN.



### Receptkaart

Download de volledige receptkaart als pdf of bekijk de kaart als afbeelding. Handig om te bewaren of uit te printen.



### Print & bewaar

Klik op de pdf en sla het recept op. Zo heb je het altijd bij de hand voor een lekkere, snelle maaltijd.