

Mac'n'cheese og løkringer fra USA

Gir ca. 6 porsjoner

Ingredienser:

Mac and cheese:

600 g makaroni
100 g smør
3 ss hvetemel
8 dl melk
200 g revet ost
4 ss hvitvinseddik
2 ss sennep
2 ts honning
2 ts paprikakrydder
2 nevner persille
1 ts salt
1 ts pepper
100 g revet ost til topping

Løkringer:

3 store løk
300 g hvetemel
120 g potetmel
2 ts bakepulver
7,5 dl vann
1 ½ ts salt
1, 5 l vegetabilsk olje til fritering

Slik gjør du:

Mac'n'cheese:

1. Sett ovnen på 200 grader.
2. Kok makaroni som anvist på pakningen.
3. Sil makaronien og legg makaronien i en bolle da den er ferdig kokt.
4. Riv ost med et rivjern.
5. Lag saus. Smelt smør og rør inn melet.
6. Pisk inn melken litt etter litt.
7. Smelt revet ost i sausen.
8. Tilsett eddik, sennep, honning, paprikapulver.
9. Finhakk persille og tilsett i sausen.
10. Smak til sausen med salt og pepper.
11. Vend sausen i makaronien.
12. Ha blandingen i en ildfast form.
13. Dryss over revet ost og sett fatet midt i ovnen.
14. Steketid er ca. 15 min (til osten er gyllen).

Løkringer:

1. Sett ovnen på 100 grader.
2. Kle et stekebrett med bakepapir.
3. Skjær løk i ringer. Legg ringene i en bolle med varmt vann.
4. Visp sammen mel, bakepulver, potetmel, salt og vann.
5. Tørk av løkringene med papir på et brett.
6. Varm opp olje til 180 grader i en tykkbunnet kjele.
7. Legg ca. 5 løkringer i melblandingen og se til at ringene er dekket med blandingen.
8. Legg en og en ring forsiktig i oljen med en fiskespade. (se bilde på veggen dersom du er usikker på hvordan redskapet ser ut)
9. Snu løkringene slik at de blir gyllenbrune på begge sider.
10. La de steke i ca. 1-2 minutter.
11. Legg de ferdigsteekte løkringene på et brett med papir slik at oljen renner av.
12. Etter hvert som løkringene blir ferdige legges de i den varme ovnen slik at de ikke blir kalde.