# Den perfekte Mac and Cheese – opskrift til ægte amerikansk BBQ

## Mac & Cheese er en amerikansk klassiker.

Mac and Cheese er ikke andet end ostemacaroni men dem her er cremet, fyldig, og simpelthen lækker! Men det er ikke så let at finde en virkelig god Mac & Cheese opskrift. Hvis man skal finde den perfekte balance mellem cremet og fast, er du nødt til at finde den rigtige oste smag, og den skal have en afbalanceret smag.



Når man ser på amerikanske opskriftssider, findes der virkelig fantastiske kompositioner. For i næsten alle opskrifter er der smelteost, hvilket er en no-go for mig. For mig skal der være i en god macaroni og cheese kun gode og kvalitetsmæssige ingredienser og ingen erstatnings ost.

Jeg har prøvede lidt frem og tilbage, og efter mange forsøg fandt jeg den perfekte blanding for mig. Til en fuld støbejernspande på 30 cm (som er tilstrækkelig til ca. 6 personer) har du brug for følgende.

**Ingredienser:**

- 500 g Macaroni / Suppehorn
- 100g Parmesan (frisk revet)
- 200g Cheddar (frisk revet)
- 200g Mozzarella (frisk revet)

**til saucen:**

- 60 g smør
- 40 g mel
- 1 spsk sennepspulver
- 1 tsk røget paprikapulver
- 1 tsk peber mix
- 400 ml mælk (med 3,5% fedt)
- 200 ml fløde
- 1 spsk Worcestershire sauce

**til topping:**

- 50 g rasp
- 30 g smør
- 1 fed hvidløg

## Tilberedning af Saucen:

Forbered først en klassisk sovs i en gryde, fremgangsmåde er den samme som ved en almindelig sovs. Smelt Smørret skrue ned vor varmen og rør melet i til der har dannet sig en glat masse. Hæld derefter langsomt mælk, fløde og Worcestershire sauce i og lad sovsen koge op. Nu rør du peber, sennep og paprika pulver under og lader det hele simre i ca. 10 minutter på lavt niveau. Hvis du kan lide det HOT, kan du også tilføje chili pulver eller cayenne peber.

## Tilberedning Macaroni:

I mellemtiden koges macaroni i saltet vand. Macaronien skal stadig have noget bid, da de senere bages i ca. 35 minutter på grillen. Hvis pakken har en

tilberedningstid på 10 minutter, skal du koge nudlerne i 8 minutter. Når pastaen er klar, hæld vandet fra og blander Macaronierne sammen med in færdig sauce og den revet ost i en stor skål og bland alle ingredienserne. Pastaen og Saucen skal være stadig varme, så den revnede ost smelter under omrøring, så der opstår en hård ost-macaroni masse. Denne makaroni-ostemasse hældes nu over i en i støbejernspanden (eller et ildfast fad) og fordeles jævnt.

## Knasende skorpe til Mac and Cheese

Rasp bruges som topping. For at gøre dette smelter du 30 g smør ved medium varme i en gryde. Presse en den fede hvidløg ud i den mængde rasp som du vil bruge. Hvidløg giver senere en god lugt og afbalanceret smag. Raspen hældes nu over og brændes ca. 2-3 minutter med konstant omrøring. Det skal være let brunet. Den stegte rasp hvidløg blanding fordeles jævnt henover din Mac and Cheese (men kun kort før panden kommer ind i grillen eller ovnen).

I forvarmet grill (indirekte) eller ovn (top / bundvarme) bages Mac and Cheese ved 180 grader i ca. 30 minutter, indtil den begynder at boble og overfladen bliver gyldenbrun. Derefter serveres den varmt direkte fra støbejernspanden.
Det smager fantastisk til Beef Ribs, Spareribs, Brisket eller Pulled Pork. Mac and Cheese er også en del af “Real American BBQ”.

Denne Mac and Cheese er cremet, ikke for flydende, afbalanceret i ostens smag og forsynet med en sprød skorpe. For mig er denne  Mac & Cheese version “perfekt”.