



*Mac'n'cheese*  
**med svamp  
& tryffel**



Unilever  
Food  
Solutions

Tryffel är gott, ost är gott.  
Det här är vår krämigaste  
mac'n'cheese. Knepet  
ligger i majonnäsen.



10 personer

### Mac'n'cheese

- 1000 g nykokta makaroner
- 3 dl **HELLMANN'S Professional**
- 3 dl färskost
- 5 dl riven cheddarost
- 2 msk tryffelolja
- 10 g riven sommartryffel
- 150 g stekta och hackade skogschampinjoner
- 1 msk salt

### Garnering

- 50 g smör eller rapsolja
- 2 dl små brödkrutonger
- 0,5 dl fint skuren gräslök

### Gör så här

1. Smörj in ett stort, djupt eldfast fat med smör eller rapsolja.
2. Blanda majonnäs, färskost, cheddar, svamp, tryffelolja och färsk tryffel. Smaka av med salt. Vänd ner pastan i smeten och lägg ner i fatet.
3. Gratinera i ugn 200°C i ca. 30 minuter. Låt vila 10 minuter innan servering.
4. Garnera med gräslök och små brödkrutonger.

Att använda sig av en stabil majonnäs ihop med ost gör att stuvningar och gratänger håller sig fantastiskt krämiga.

Daniel Müllern

