



DYNIOWE MAC'N'CHEESE (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 30 min. ⌚ 50 min. 🌱 Łatwy 🍴 6 porcji 📏 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 2900.8 kJ/ 692.8 kcal, Białko 30 g, Węglowodany 87.2 g, Tłuszcz 27.2 g, Błonnik 5.9 g

SKŁADNIKI

600 g dyni Hokkaido, pokrojonej na 2-3 cm kawałki
 oliwa z oliwek, ilość do skropienia dyni
 ½ łyżeczki soli, plus dodatkowa ilość do oprószenia dyni i gotowania makaronu
 ¾-1 łyżeczka pieprzu czarnego, mielonego, plus dodatkowa ilość do oprószenia dyni
 500 g makaronu, suchego, typu kolanka
 60 g sera parmezan, pokrojonego na 3 cm kawałki
 250 g sera cheddar, pokrojonego na kawałki
 40 g masła, pokrojonego na kawałki
 60 g mąki pszennej
 550 g mleka
 ¼ łyżeczki gałki muskatołowej, mielonej
 ¾-1 łyżeczki czosnku, granulowanego
 ¼ łyżeczki pieprzu cayenne, mielonego
 ½ łyżeczki cynamonu, mielonego
 ½ łyżeczki imbiru, suszonego, mielonego
 ¾ łyżeczki tymianku, suszonego

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

blacha i papier do pieczenia, miska, garnek (ok. 3-4 l), naczynie żaroodporne (28 x 18 cm)

PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
2. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej dynię. Przełożyć na przygotowaną wcześniej blachę, skropić oliwą, oprószyć solą i pieprzem, piec 20 min (200°C). W tym czasie kontynuować przygotowywanie przepisu.
3. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej makaron, odstawić.
4. W dużym garnku zagotować wodę (1 łyżeczka soli na 1 litr wody). Ugotować makaron 2 min krócej od czasu podanego na opakowaniu. Odcedzić makaron przez dolną część przystawki Varoma, przełożyć do naczynia żaroodpornego (28 x 18 cm), odstawić.
5. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć parmezan, rozdrobnić **10 s/obr. 10**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
6. Do naczynia miksującego włożyć cheddar, rozdrobnić **10 s/obr. 5**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić. Umyć naczynie miksujące.
7. Do naczynia miksującego włożyć masło, dodać mąkę, mleko, gałkę muskatołową, czosnek, pieprz cayenne, cynamon, imbir, tymianek pieprz i sól, podgrzewać **6-7 min/90°C/obr. 4**.
8. Dodać upieczoną dynię, rozdrobniony parmezan i cheddar, zmiksować **15 s/obr. 6**. Przełożyć do naczynia z makaronem, piec ok. 10 min (200°C), funkcja grill.
9. Dyniowe mac'n'cheese podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

WSKAZÓWKA

- Dyni Hokkaido nie trzeba obierać, ponieważ jej skóra podczas pieczenia lub gotowania staje się miękka.

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

dolna część przystawki Varoma,
miarka