



Äplermagronen (Zwitserse Alpenmacaroni)

Rustiek berggerecht van macaroni en aardappelen in een romige kaassaus, afgewerkt met krokante gebakken uienringen. Traditioneel geserveerd met een flinke lepel appelmoes ernaast.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

250 gr macaroni
400 gr vastkokende aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm
200 gr geraspte bergkaas (Gruyère of Emmentaler)
250 ml room
100 ml melk

2 uien, in ringen
40 gr boter
1 snuifje nootmuskaat
zout en peper
appelmoes naar keuze, om te serveren

Bereidingswijze

1. Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Voeg de aardappelblokjes toe en kook ze 5 minuten voor.
2. Voeg de macaroni bij de aardappelen in dezelfde pot en kook alles samen nog 8 tot 10 minuten, tot zowel de pasta als de aardappelen beetgaar zijn. Giet af en houd warm.
3. Bak ondertussen de uienringen in de boter op matig vuur, al omscheppend, gedurende 15 tot 20 minuten tot ze diep goudbruin en krokant zijn. Schep ze uit de pan en leg ze op keukenpapier.
4. Verwarm de room en de melk in een ruime kookpan op laag vuur. Voeg de geraspte kaas toe en roer rustig tot alle kaas gesmolten is en je een gladde, lichtgebonden saus bekomt.
5. Kruid de kaassaus met nootmuskaat, zout en peper naar smaak.
6. Voeg de afgegoten macaroni en aardappelen bij de kaassaus en schep alles voorzichtig om zodat elk stukje goed omhuld is.
7. Schep het geheel over in een voorverwarmde schaal of dien rechtstreeks op uit de pan. Verdeel de krokante uienringen royaal over het gerecht.
8. Serveer onmiddellijk, met appelmoes apart aangeboden aan tafel.

Tip

Gebruik bij voorkeur een aromatische bergkaas zoals echte Gruyère voor de diepste smaak. Laat de uienringen voldoende tijd om echt krokant te worden, want zij zorgen voor het nodige contrast met de zachte pasta en aardappelen.

Lekker met

Appelmoes, traditioneel naast het gerecht geserveerd.

Dranktip

Een lichte Zwitserse witte wijn zoals een Fendant (Chasselas) uit de Wallis past uitstekend bij de romige kaassaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)