

Cheeseburger mac and cheese

Ingredienser

1 msk	Olivolja
450 g	Köttfärs
5 klyftor	Vitlök
1 st	Lök
1 msk	Spiskummin
1 msk	Malen koriander
0,5 tsk	Cayennepeppar
0,5 tsk	Grovmalen svartpeppar
1 tsk	Salt
1 msk	Rökt paprikapulver
1 msk	Srirachasås
400 g	Tomatkross
1 msk	Röd chili
5 dl	Mjök
3,5 dl	Kycklingbuljong
400 g	Makaroner
1 dl	Färsk koriander
1 dl	Bladpersilja
250 g	Riven cheddarost
2 stjälk(ar)	Vårlök
75 g	Bacon

Makaroner, köttfärs och ost. Enkel vardagsmat på under 30 minuter.

Förberedelsetid: 00:10

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 8

Tillagning

1. Skala och hacka lök och vitlök.
2. Hetta upp olivoljan i en tjockbottnad kastrull på medelvärme. Tillsätt lök och vitlök och fräs i ett par minuter. Tillsätt köttfärs och stek i 2-3 minuter.
3. Tillsätt spiskummin, malen koriander, cayennepeppar, sriracha, salt, peppar, rökt paprikapulver, tomatkross, chili, mjök och kycklingbuljong. Rör om så att allting blandats. Koka upp och tillsätt makaronerna. Lägg på ett lock och koka på medelvärme tills makaronerna är klara, cirka 12 minuter.
4. Stek bacon knaprigt i en stekpanna utan fett. Lyft över på ett hushållspapper och låt överlopps fett rinna av. Smula sönder baconet till små smulor.
5. Rör ner hackad koriander, persilja, och hälften av osten. Ta bort kastrullen från värmen, strö över resten av osten, täck med ett lock och låt stå i 5 minuter. Servera med hackad vårlök, bacon och extra koriander.