

Oppskrift

Hotwings med loaded Mac n' cheese



1

Friter løk ved å kutte den i tynne skiver og fritere til sprø i varm olje. La renne av seg på kjøkkenpapir.

2

Kok makaroni etter anvisning på pakken, hell av vannet og la dampe av seg. Smelt smør i en gryte og rør inn hvetemel.

3

Spe gradvis med kraft, så melk, under stadig omrøring for å unngå klumper. La sausen koke opp mellom hver gang slik at den tykner. Ta sausen av varmen og rør inn revet ost, sennep og hakket gressløk.

4

Friter hotwings. Vi anbefaler å bruke 180 °C i 3-4 min (fra fryst tilstand). Finsnitt gressløk, vårløk og chili og dryss over mac n'cheese med sprøstekt løk. Server.

Ingredienser

Prior Hotwings (pr. pers) 6 stk

Loaded Mac n' cheese

Makaroni 5 dl

Smør 2 ss

Hvetemel 2 ss

Loaded Mac n' cheese

Topping

Oksekraft	2 dl
Melk	2 dl
Revet smaksrik ost, f.eks. Gruyère, Emmentaler eller Norsk Alpeost	3 dl
Sennep	2 ts
Gressløk, hakket	1 ss

Topping

Løk	1 stk
Gressløk, finhakket	4 ss
Vårløk	2 stk
Rød chili	1 stk