**Franse uien mac ’n’ cheese**

Nodig:

75 gram boter, plus om in te vetten

3 gele uien, in dunne halve ringen gesneden

zout

200 gram macaroni

2 eetlepels bloem

500 ml volle melk

125 gram Fontina kaas, geraspt

300 gram Gruyère, geraspt

125 gram Cheddar, geraspt

1 flinke theelepel Dijon mosterd

snuf cayennepeper

verse tijm, van paar takjes gerist

Bereiding:

Verhit de oven op 180 graden. Vet 4 kleine ovenschaaltjes of 1 grote in met boter. Verhit 50 gram boter in een hapjespan met zware bodem op middelhoog vuur. Voeg de uien toe, en een theelepel zout en bak terwijl je af en toe roert tot ze donker-goudbruin zijn. Dit duurt gemiddeld zo’n 30 minuten. Drink er gerust een glaasje wijn bij. Kook de pasta in ruim gezouten water al dente volgens de instructies op het pak. Giet af. Zet een ruime pan (waar straks ook de gekookte pasta bij past) op middelhoog vuur met de rest van de boter erin. Voeg de bloem toe en roer met een garde, verwarm 1 minuut. Voeg al roerend langzaam de melk toe en meng tot een egaal geheel. Breng aan de kook en zet het vuur iets lager (maar niet op z’n laagst).

Laat ongeveer 6 minuten pruttelen tot de saus ingedikt is. Voeg de Fontina en Cheddar toe, en de helft van de Gruyère. Roer tot alle kaas gesmolten is en zet het vuur uit. Roer de pasta, uien, mosterd, cayennepeper en tijm (hou een paar blaadjes achter) erdoor en breng op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel over de ramekins en verdeel daar de rest van de Gruyère overheen. Zet de schaaltjes op een bakplaat. Zet in de oven en bak totdat de kaas begint te bubbelen langs de randen, circa 20 minuten. Zet de grill nog even aan ( circa 2 minuten) totdat de kaas bovenop goudbruin begint te kleuren. Strooi de laatste blaadjes tijm erover en serveer.