**Gratin van macaroni carbonara**

Nodig:

250 gram macaroni

1 teentje knoflook

100 gram gerookte spekblokjes

100 milliliter melk

100 ml crème fraîche

150 gram cheddarkaas

zout

peper

nootmuskaat

Bereiding:

Snij de knoflook heel fijn en rasp de cheddar of snijd deze heel fijn. Kook de pasta in een pan met ruim gezouten water al dente. Verwarm de oven voor op ongeveer 220 graden. Bak de spekblokjes in een pan, voeg hier de knoflook aan toe en bak nog twee minuten mee. Voeg de melk en de crème fraîche toe en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur, meng 100 gram van de cheddarkaas door de saus. Kruid licht met zout, bestrooi met de nootmuskaat en flink wat peper. Giet de pasta af, meng deze door de saus, schep goed om, en schep het vervolgens in een ovenschaal. Bedek met de rest van de cheddar. Bak de gratin ongeveer 10 tot 15 minuten.