**Killer Mac 'n' Cheese van Jamie Oliver**

Nodig:

zeezout

zwarte peper

45 gram boter

3 volle eetlepels bloem

10 tenen knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden

6 verse laurierblaadjes

1 liter halfvolle melk

600 g gedroogde macaroni

8 tomaten

150 gram geraspte Cheddar of Goudse kaas

100 gram versgeraspte Parmezaanse kaas

een paar takjes verse tijm, alleen de blaadjes

desgewenst een paar scheutjes worcestersaus

desgewenst een snuf geraspte nootmuskaat

3 flinke handen vers broodkruim

folie

Bereiding:

Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Smelt de boter in een grote, ovenbestendige pan op laag vuur, doe de bloem erbij, draai het vuur iets hoger en blijf roeren tot je een pasta hebt - dit is je roux. Doe er de gesneden knoflook bij - maak je geen zorgen om de hoeveelheid, want de plakjes karamelliseren in de roux. Blijf roeren tot de plakjes knoflook goudbruin en lekker plakkerig zijn. Doe er dan de laurierblaadjes bij en roer de melk er geleidelijk door om een mooie gladde saus te maken. Breng de saus weer aan de kook en laat hem op laag vuur pruttelen en inkoken terwijl je af en toe roert. Verhit de oven alvast tot 200 graden. Doe de macaroni in de pan gezouten kokend water en kook deze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hak intussen de tomaten in stukjes en kruid ze royaal met zout en peper. Laat de pasta uitlekken en doe hem onmiddellijk bij de saus. Roer even goed door en haal de pan dan van het vuur. Roer er de geraspte kazen, de gehakte tomaten en de tijmblaadjes door. Nu kun je er ook een scheutje worcestersaus of een snuf geraspte nootmuskaat bij doen. Proef pasta en breng hem op smaak. Hij hoort een beetje vochtig te zijn, omdat hij later in de oven weer indikt, dus doe er als het nodig is een scheutje water bij. Als je de saus in een ovenvaste pan maakt, moet je alles daar gewoon in laten zitten; zo niet, dan moet je het zaakje in een diepe, aardewerken schaal scheppen. Zet de macaroni 30 minuten in de oven tot er een goudbruin, pruttelend en heerlijk krokant korstje op zit. Zet intussen het broodkruim met wat tijm en een paar scheutjes olijfolie in een pan op matig vuur. Roerbak de kruimels tot ze krokant en goudbruin zijn. Haal de pan dan van het vuur en schep het mengsel in een decoratieve kom. Zet de macaroni midden op tafel met de kom krokant broodkruim ernaast en geef er een lekkere groene salade bij.