**Mac & Cheese uit crockpot (vegetarisch)**

Nodig:

300 gram macaroni

750 ml kippenbouillon

1 theelepel knoflookpoeder

50 ml volle melk

200 gram geraspte kaas naar smaak (bijv. een mix van Emmentaler, Parmezaan en Cheddar)

peper

zout

Bereiding:

Doe de macaroni, kippenbouillon en knoflookpoeder in de instant pot en roer even door. Draai het deksel op de pot met het stoomventiel dicht. Zet de instant pot op Manual stand High en zet de timer op 4 minuten. Doe een quick release zodra de timer is afgelopen. Dit houdt in dat je het stoomventiel handmatig open duwt (met een pollepel of iets anders - NIET met je handen!) om de druk te laten ontsnappen. Draai het deksel van de pot en zet de instant pot op de Saute stand. Laat eventueel vocht dat nu nog in de pan zit verdampen. Doe de melk en de kaas in de pot en roer deze door de macaroni tot de kaas volledig is gesmolten. Breng de Mac & Cheese op smaak met peper en zout.