

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.

## Produkter i denne oppskriften

Hotwings Grillet 5kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Hotwings (pr. pers) 6 stk

### Loaded Mac n' cheese

Makaroni 5 dl

Smør 2 ss

Hvetemel 2 ss

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