

Baked Macaroni and Cheese

Anna Whiteman

My Japanese friends often ask me to cook "American" food. It's difficult for me, because I don't know many "American" recipes. Usually I just freestyle cook with whatever ingredients I have. If I do know a recipe, it's usually not American.

Recently I've been turning to cheesy foods. Covering a whole dish in cheese seems pretty American. This time I decided to make "baked mac and cheese" for my island friends. They enjoyed it, and I hope you do too!

Ingredients

230 g uncooked elbow macaroni
 2 cups shredded sharp cheddar cheese
 (But that's hard to find in Japan so I use shredded mixed cheese).
 1/2 cup grated Parmesan cheese
 3 cups milk
 1/4 cup butter
 2 1/2 tablespoons flour
 2 tablespoons butter
 1/2 cup bread crumbs
 Paprika
 Rainbow pepper (mixed peppercorns)
 Salt

1. Cook the elbow macaroni as directed on the package.
2. Drain and set to the side.
3. Melt 2 tablespoons butter in a pan. Lightly toast the bread crumbs.
4. Set to the side.
5. Melt 1/4 cup butter in a large saucepan.
6. Once butter is melted, slowly stir in flour. Try to keep the flour from clumping. Note: I usually only add some of the flour at this point.
7. Slowly stir in the milk.
8. Stir in flour slowly until the sauce is a little thick. You don't have to use all of the flour.
9. Slowly stir in the shredded cheese.
10. Slowly stir in the Parmesan cheese. Add a little salt and pepper.
11. Put tin foil in a baking pan. Place half the macaroni in the baking pan.
12. Pour about half the sauce on the macaroni and mix well.
13. Pour the rest of the macaroni in the pan.
14. Pour the rest of the sauce on the macaroni. Mix well.
15. Sprinkle the bread crumbs on top.
16. Sprinkle some paprika on top.

Bake in the oven for 30 minutes at 175C.

ベイクド・マカロニ・アンド・チーズ

アナ・ホワイトマン

私は日本の友達に、よく「アメリカ」料理を作つてと言われます。私にとっては難しいです。なぜなら私はあまり「アメリカの」レシピを知らないからです。たいていは手元にある材料でパワッと料理をするからです。もし私がレシピを知っていたら、それはアメリカ料理ではないのです。最近私はチーズ料理にはまっています。チーズで覆われた一皿なんて、かなりアメリカ的でしょう。今回、島の友達に「ベイクド・マカロニ・アンド・チーズ」を作ったら、皆喜んでくれました。皆さんにも気に入っていただけると嬉しいです。

材料

エルボー・マカロニ (チューブ状のショートパスタ) 230g
 細く切ったチェダーチーズ 2カップ
 (でも日本では手に入りにくいので、私は細く切ったミック
 スチーズを使います。)
 すりおろしたパルメザンチーズ 1/2 カップ
 牛乳 3カップ
 バター 1/4カップ
 小麦粉 大さじ2と1/2
 バター 大さじ2
 パン粉 1/2カップ
 パプリカパウダー
 ペッパーミックス (混合コショウ)
 塩

作り方

1. パッケージに書かれているようにマカロニを調理します。
2. 水を切つてとっておきます。
3. フライパンに大さじ2のバターを溶かします。軽くパン粉を炒めます
4. とっておきます
5. 1/4カップのバターを大きめのお鍋で溶かします。
6. バターが溶けたら、ゆっくり小麦粉を入れて混ぜます。小麦粉が固まらないようにします。メモ：私はこの時、小麦粉を少しずつ足しています。
7. ゆっくりとミルクを入れて混ぜます。
8. ソースが少し固まってくるまでゆっくりと小麦粉を混ぜます。小麦粉を全部使わなくてもいいです。
9. ゆっくりとチェダーチーズを入れて、混ぜます
10. ゆっくりとパルメザンチーズを入れて、混ぜます。塩とコショウを少し加えます。
11. オープンにアルミフォイルを敷き、そこにマカロニを半分入れます。
12. マカロニの上に約半分のソースを入れて、よく混ぜます。
13. その上に残りのマカロニを入れます。
14. マカロニの上に、残りのソースを入れて、よく混ぜます。
15. 3のパン粉をふりかけます。
16. その上に、パプリカパウダーをふりかけます。

175°Cに熱したオーブンで30分焼いてください。

訳: 世良テル子 (Teruko Sera)

