



# Texmex makaroni-jauheliropaistos

1 gn-vuoka / n. 17 annosta

## Ainekset

- 4 kg **Saarion Mac and Cheese**
- 1 kg **Saariainen Bolognesekastike**
- 20 g tacomauste
- 200 g mustapapu, säilötty
- 400 g semikuivattu kirsikkatomaatti, pakaste
- 100 g jalapenoviipale

## Vinkit

Paistoksen voi valmistaa myös perusversiona vain juustomakaronista ja bolognesekastikkeesta.

Lisää ideoita ja reseptejä:  
[saariainen.fi/ammattilaiset](https://saariainen.fi/ammattilaiset)

## Valmistus

1. Levitä voideltuun 1/1-65 gn-vuokaan 1 pss (2 kg) juustomakaronia.
2. Sekoita bolognesekastikkeen joukkoon tacomauste, huuhdellut ja valutetut mustapavut, semikuivatut kirsikkatomaatit ja jalapenoviipaleet.
3. Levitä kastikeseos vuokaan juustomakaronin päälle.
4. Levitä päällimmäiseksi toinen pussillinen juustomakaronia.
5. Kypsennä yhdistelmäpaistolla 170 asteessa 25 minuuttia.