



## Mac 'n cheese με σπανάκι και τραγανό crumble

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 40 λεπτά**

### Υλικά για το crumble:

80 γρ. φρέσκο σπανάκι, καθαρισμένο  
100 γρ. μπαγιάτικο ψωμί, ψιλοκομμένο  
½ κ.γλ. σκόνη σκόρδο  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το mac 'n cheese:

#### [250 γρ. MISKO Κοραλάκι](#)

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες  
150 γρ. κρέμα σόγιας  
4 κ.σ. [διατροφική μαγιά](#) ή φυτικό αλμυρό τυρί  
150 γρ. φυτικό τυρί που λιώνει, τριμμένο  
200 γρ. φρέσκο σπανάκι, καθαρισμένο & χοντροκομμένο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Εκτέλεση:

1) Απλώνουμε το σπανάκι σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε, πασπαλίζουμε με τη σκόνη σκόρδο και ανακατεύουμε. Σε ένα δεύτερο ταψί περασμένο με λαδόκολλα απλώνουμε το ψωμί, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ψηνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στον αέρα για 15-20 λεπτά μέχρι να γίνουν το ψωμί και το σπανάκι τραγανά. Τα βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν. Τα ρίχνουμε σε επεξεργαστή τροφίμων και χτυπάμε, ελαφρώς να σπάσουν.

2) Γεμίζουμε μία κατσαρόλα με νερό και αφήνουμε να βράσει. Μόλις πάρει βράση, αλατίζουμε καλά, προσθέτουμε το [MISKO Κοραλάκι](#) και βράζουμε για τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στην συσκευασία. Κρατάμε 100 ml από το νερό των ζυμαρικών

και τα σουρώνουμε. Περιχύνουμε με 1 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

3) Ρίχνουμε σε ένα βαθύ τηγάνι 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο. Μόλις κάψει, ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάrouμε για 4-5 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάrouμε για 1 ακόμη λεπτό. Ρίχνουμε το σπανάκι και αφήνουμε να μαγειρευτεί για 5 λεπτά μέχρι να πέσει σε όγκο. Προσθέτουμε την κρέμα σόγιας, τη διατροφική μαγιά, το τυρί και 100 ml νερό από τα ζυμαρικά ανακατεύουμε καλά.

4) Προσθέτουμε το [MISKO Κοραλάκι](#) , ανακατεύουμε καλά, δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε αν χρειάζεται. Σερβίrouμε με το crumble και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.