



Älplermagronen **(İsviçre Alp Makarnası ve Peyniri)**

10 (veya tabak boyutuna bağlı olarak 16) kişiliktir

Malzemeler

- Pastırma Lardonları (İsteğe bağlı)
 - 5 mm genişliğinde şeritler halinde kesilmiş 200g kalın kesim pastırma dilimleri
- Karamelize Soğan
 - 75g tuzsuz tereyağı
 - 750g soğan, dilimlenmiş lyonnaise
 - Koşer tuzu
- Elma Püresi
 - 500g elma soyulmuş ve küp küp doğranmış Granny Smith
 - Gerektiği kadar su
- Makarna
 - 3kg patates soyulmuş ve 7mm zar şeklinde doğranmış
 - 2kg dirsek makarna
 - 500ml krema (%18-22)
 - 500g rendelenmiş Appenzeller veya Gruyère peyniri (veya diğer olgun İsviçre Alp peyniri)
 - Koşer tuzu
 - Taze rendelenmiş hindistan cevizi



Yöntem

Domuz pastırması için (İsteğe bağlı)

Pastırma şeritlerini soğuk bir tavaya ekleyin ve orta ateşte ısıtın. Domuz pastırmalarını düzenli olarak karıştırarak yağları eriyene ve pastırmalar kahverengileşip çıtırlaşana kadar yaklaşık 8 ila 10 dakika pişirin. Domuz pastırmalarını delikli bir kaşıkla çıkarın ve kağıt havlu serili bir tabakta süzün.

Karamelize soğan için

Bir tavada orta-kısık ateşte tereyağını eritin. Alternatif olarak, garnitür için domuz pastırması pişiriyorsanız soğanları 2 yemek kaşığı domuz pastırması yağında pişirin (sadece aynı tavayı kullanın ve 2 yemek kaşığı hariç tüm yağı tavadan alın). Soğanları ekleyin, tuzla tatlandırın ve düzenli olarak karıştırarak yumuşayıp altın rengini alana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Bir kenara koyun.

Makarna için

Küp küp doğranmış patatesleri soğuk su dolu büyük bir tencereye ekleyin ve her 1 lt suya 15 g tuz oranında tuz ekleyin. Kaynatın ve makarnayı eklemekten önce 3 dakika kaynatın ve makarna ancak al dente olana ve patatesler yumuşayana kadar, yaklaşık 7 ila 8 dakika pişirmeye devam edin. Makarna ve patatesleri süzün.

Süzülmüş makarna ve patatesleri tencereye geri koyun, kremayı ekleyin ve orta ateşe getirin. Krema ısınmaya başlayana kadar (bir dakika kadar) karıştırın ve ardından rendelenmiş peyniri, biraz tuz ve biraz taze rendelenmiş muskat ekleyin. Peynir eriyip koyu bir sos haline gelene kadar karıştırmaya devam edin. Peynirli Alp makarnasını tek tek tabaklarda karamelize soğan, çıtır domuz pastırması (isteğe bağlı) ve yanında elma püresi ile servis edin.