

Colombo Curry Mac n Cheese Recipe

Ingredients:

- **6 tablespoons butter**
- **1 red onion sliced**
- **6 garlic cloves minced**
- **1 tablespoon grated ginger**
- **5 tablespoons flour**
- **1 teaspoon paprika**
- **Can and a half evaporated milk**
- **200g cheddar cheese**
- **200g mozzarella cheese**
- **One box pasta**
- **2 tablespoons parmesan**
- **1 tablespoon chili flakes**
- **6 boiled yukon gold potatoes cut quarters**
- **2 tbsp colombo powder**
- **1 sweet potato baked and peeled**
- **1 green onion chopped**
- **Juice of one lime**
- **Salt and pepper to taste**
- **3 tablespoons bacon bits**

Colombo powder -4 tsp of curry powder, 1 tsp of ground mustard, 1 tsp of dried oregano, ½ tsp of ground aniseeds, and ½ tsp of allspice.

Instructions:

- 1. Preheat oven to 350 degrees fahrenheit**
- 2. Combine cheese in bowl and set to the side**
- 3. Cut vegetables**
- 4. Boil water and add a dash of salt cook pasta to al dente**
- 5. While water is boiling melt 4 tablespoons of butter in a saucepan over medium heat**
- 6. Brown onions in butter and then add garlic, ginger, and peppers and cook for two minutes**

7. Add the rest of the butter, chili flakes, colombo powder, lime juice, salt and pepper to the mix and slowly whisk in the flour until you have a paste
8. Slowly add evaporated milk and all the cheese except a quarter cup (to add to the top before baking) to the mixture
9. Drain the pasta and add to the cheese sauce.
10. Put mac and cheese in a pan and place boiled potatoes evenly over top. Sprinkle the rest of the cheese on top and then add bacon bits.
11. Bake for 15 minutes
12. Cool and serve.

Colombo Curry Mac n Cheese Recipe (French)

Ingredients:

- 6 c. de. s du beurre
- Une oignon rouge en tranches
- 6 gousse de l'ail de hache
- Un c. de. s. râpé de gingembre
- 5 c. de. s. de farine
- Une c. de t. paprika
- Une douzaine de lait concentré non sucré
- 200g de cheddar
- 200g de mozzaelle
- Une boîte des pâtes
- 2 c. de. s. parmesan
- 1 c. de. s. chili flakes
- 6 yukon pomme de dore bouilli et couper en quart
- 2 c. de. s. assaisonnement de colombo
- 1 un patate douce cuite au four et pelé
- 1 oignon vert émincé
- Un citron vert a presser
- Du sel et du poivre to taste
- 3 c. de. s. Morceaux de bacon

Assaisonnement de colombo - 4 c. de t. de curry, une c. de t. La moutarde moule, une c. de t. de oregon, ½c. de t. de ground aniseeds, and ½ c. de t. of allspice.

Instructions:

- 13. Préchauffer le four à 350 degrés**
- 14. Mélanger le fromage dans un bol et mettre de côté**
- 15. Couper les légumes**
- 16. Faire bouillir et ajouter faire cuire le pâté a al dente**
- 17. dans la eau water est bouillante, faire fondre 4 c. de. s du beurre dans un casserole au-dessus de feu moyen**
- 18. Marron oignon dans beurrer et puis ajouter ail, gingembre, et poivron et faire cuire pour deux minutes**
- 19. Ajouter le reste de le beurrer, flocons de piment, assaisonnement de colombo, jus de citron, Du sel et du poivre et lentement fouetter dans la farine jusqu'à' pate**
- 20. Ajouter le lait concentré non sucré et tout le fromage sauf un quart de tasse sur la melange**
- 21. Vider les pâtes et ajouter sur le fromage la sauce.**
- 22. Posser pâtes au fromage dans un poêle et faire bouillir la pomme de terre en parts égales dessus. Et le reste du fromage dessus et ensuite ajouter des morceaux de bacon.**
- 23. Faire cuire pour quinze minutes**
- 24. rafraichir et servir.**