



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert pastaform med plantebasert mince, servert med frisk råkost og sitronaioli

Gratinert pastaform

200 g mezze maniche
1 stk gul løk
400 g hakkede tomater
280 g plantebasert mince med tomatsaus
1 pakke revet Grande Premium
🏠 1 dl vann

Frisk råkost

1 stk grønt eple
½ stk sitron
200–300 g hodekål
🏠 ½ ts sukker

Sitronaioli

½–1 pakke aioli
½ stk sitron

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
- 2 **Pasta:** Kok pastaen i vannet fra forrige punkt i 10 minutter, slik at den fortsatt har litt tyggemotstand.
- 3 **Gratinert pastaform:** Skrell og grovhakk løken. Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i et par minutter, til den er blank. Tilsett de hakkede tomatene og den plantebaserte mincen. Skyll ut boksen med de hakkede tomatene med 1 dl vann, og ha det i gryten. Gi det hele et oppkok, og smak til med salt og pepper.
- 4 **Gratinert pastaform, fortsettelse:** Ha den ferdigkokte pastaen over i en stor, smurt ildfast form, og fordel tomatsausen jevnt over. Strø over osten, og stek pastaformen midt i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Frisk råkost:** Skyll eplet og sitronen, og fjern det ytterste laget på kålen. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern, og legg det i en liten skål. Press saften fra sitronen i en bolle og pisk inn ½ ts sukker. Kutt eplet og kålen i tynne strimler, og vend dem inn med sitronlaken. La råkosten stå på benken frem til servering, men vend på den et par ganger underveis.
- 6 **Sitronaioli:** Ha aiolien i skålen med sitronskallet, og smak til med litt salt og pepper (se tips).

Tips fra kokken: Vend gjerne sitronaiolien inn med råkosten.