



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert brokkoli- og blomkålform med svinekjøttdeig og kålsalat

Pasta og grønnsaker

200 g casarecce
150 g brokkoli- og blomkålbuketter

Hvit saus

2½ dl lettmelk
50 g revet ost
2 ss smør* ^B
2 ss hvetemel* ^B
1 dl pastavann ^B

Svinekjøttdeig

275 g svinekjøttdeig
1 pakke urtemiks
50 g revet ost
2 ss vann ^B

Kålsalat

100 g strimlet kålsalat

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader over- og undervarme. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Pasta og grønnsaker:** Kok pastaen i vannet fra forrige punkt i 9 minutter. Kok brokkoli- og blomkålbukettene i vannet med pastaen de siste 3 minuttene av koketiden. Ta vare på 1 dl av pastavannet i et litermål før du heller av resten av vannet. La grønnsakene og pastaen dampe fra seg, og ha det hele over i en ildfast form.
3. **Hvit saus:** Smelt 2 ss smør i en kjele på middels varme. Pisk inn 2 ss hvetemel, og spe med melken og pastavannet litt og litt. Gi det hele et oppkok, skru ned varmen, og la det småkoke i 3 minutter under omrøring. Vend inn halvparten av osten, og smak til med salt og pepper. Hell sausen over pastaen og grønnsakene i formen, og vend det hele godt sammen.
4. **Svinekjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Krydre med salt og urtemiksen, og vend inn 2 ss vann. Fordel kjøttdeigen på toppen av pastaen og grønnsakene i formen, og strø resten av osten over. Stek gratengen i ovnen i 10–12 minutter, eller til osten er gyllen.
5. **Kålsalat:** Ha kålsalaten i en bolle (se tips), og server den til gratengen.

TIPS!

Lag gjerne en vinaigrette til salaten: Pisk sammen 1 ss eddik, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper i en bolle, og vend inn i salaten. La gratengen hvile på benken i 5 minutter før den serveres, da setter den seg.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaipnlin alternativ