



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastagrateg med trøffelpølser og brokkoli servert med grønn salat med cherrytomater

Pastagrateg

100–200 g mezze maniche
300 g trøffelpølser
1 stk brokkoli
1 pakke revet Grande Premium

Hvit saus

2½ dl lettmeik
1 pakke urtemiks
1 ss smør* ^B
1 ss hvetemel* ^B

Salat

1 pakke cherrytomater
75 g Mamma Mia salatblanding

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Pastagrateg, forberedelser:** Kok pastaen i vannet fra forrige punkt i omtrent 10 minutter. Kutt pølsene i skiver. Del brokkolien i mindre buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Kok brokkolien med pastaen når det gjenstår 3 minutter av koketiden.
3. **Hvit saus:** Smelt 1 ss smør i en kjele på middels varme, og pisk inn 1 ss hvetemel. Spe på med melken, litt og litt, under omrøring. Gi sausen et oppkok, og la den småkoke i omtrent 6 minutter. Rør om av og til så det ikke svir seg. Vend inn urtemiksen, og smak til med litt salt og pepper.
4. **Pastagrateg:** Hell vannet av pastaen og brokkolien, og ha det tilbake i kjelen. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsene under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til de er gylne. Ha pølsene over i kjelen med pastaen og brokkolien, og vend inn den hvite sausen. Vend det hele godt sammen, og smak til med salt og pepper.
5. **Pastagrateg, fortsettelse:** Ha grateng-blandingen over i en ildfast form, og dryss osten jevnt over. Stek pastagrategen i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til osten er gyllen.
6. **Salat:** Skyll og del tomatene i to, og bland dem sammen med salaten i en bolle. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.



TIPS!

Vend gjerne halvparten av osten inn med den hvite sausen. Ønsker dere en løsere saus, kan man spe med litt av kokevannet til pastaen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ