



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 088_2

Pølsegrateng med brokkoli, vårløk, grønnsaksstaver og mangodipp

Pølsegrateng

200 g casarecce
½ stk brokkoli
1 pakke vårløk
200–400 g magre kjøttpølser
4 dl lettmeik
1 pakke urtemiks
½–1 pakke oksebuljong
50–100 g revet ost
1 ss smør* ^B
2 ss hvetemel* ^B

Gulrotstaver og mangodipp

2 stk gulrøtter
75–150 g lettømme
½–1 pakke mangopuré

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Pølsegrateng, forberedelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men kutt ned noen minutter på koketiden, slik at pastaen ikke er helt gjennomkokt. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt brokkolistilken i skiver. Skyll vårløken, og kutt den og pølsene i skiver.
3. **Pølsegrateng:** Smelt 1 ss smør i en kjele på middels varme. Rør inn 2 ss hvetemel, og spe på med melken, litt og litt, under omrøring. Gi sausen et raskt oppkok, tilsett urtemiksen og oksebuljongen, og ta kjelen av varmen.
4. **Pølsegrateng, fortsettelse:** Hell vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha pastaen, brokkolien, vårløken, pølsene og sausen i en ildfast form, og bland godt. Strø over den revne osten. Stek gratengen i ovnen i omtrent 15 minutter.
5. **Gulrotstaver og mangodipp:** Skrell og kutt gulrøttene i staver, og ha dem i en serveringsskål. Bland sammen rømmen og mangopuréen i en liten serveringsskål, og smak til med salt.



TIPS!

Eventuelle rester holder seg fint i kjøleskapet i noen dager.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvinnlig alternativ