



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 <sup>B</sup>

## Frisk råkost

1 stk grønt eple  
½ stk sitron  
200–300 g hodekål  
½ ts sukker <sup>B</sup>

## Sitronaioli

½–1 pakke aioli  
½ stk sitron

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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!

Vend gjerne sitronaiolien inn med råkosten.