



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt skinke- og pastagrateg med brokkoli og purre

Skinkegrateg

100 g casarecce
1 stk brokkoli
½ stk purre
300 g røkt skinke
½ pakke panko

Hvit saus

5 dl melk
1 pakke urtemiks
2 ss smør* ^B
2 ss hvetemel* ^B

1 ss olje ^B
1 krm salt ^B
1 ts pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en stor kjele til pastaen.
2. **Skinkegrateg, forberedelser:** Kok pastaen i vannet fra forrige punkt i omtrent 10 minutter. Del brokkolien i mindre buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Snitt purren i to på langs, skyll den godt innvendig og kutt den i tynne skiver. Kutt skinken i terninger. Kok brokkolien med pastaen når det gjenstår 3 minutter av pastaens koketid.
3. **Hvit saus:** Smelt smøret i en kjele på middels høy varme, og pisk inn hvetemelet. Spe på med melken, litt og litt, under omrøring. Gi sausen et oppkok, og la den småkoke i omtrent 5 minutter. Rør om av og til så det ikke svir seg. Vend inn urtemiksen, og smak til med litt salt og pepper.
4. **Skinkegrateg:** 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 skinketerningene under omrøring i omtrent 3 minutter. Vend inn purren, og stek det hele i omtrent 2 minutter til. Ha purren og skinken 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. **Skinkegrateg, fortsettelse:** Ha grateng-blandingen over i en stor ildfast form, og dryss pankoen jevnt over. Stek pastagrategen i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til pankoen er gyllen.