



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gratineret pasta med pølser og salat

Gratineret pasta

200 g pasta
½ stk løg
2 stk grillpølser m. linquica
50 g revet ost

Bechamel

2½ dl letmælk
½ pose urte kryddermix
1 spsk smør ^b
2 spsk mel* ^b

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 spsk æbleeddike
1 stk æble
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Bring en gryde med letsaltet vand i kog. Kom pastaen i og kog den meget al dente ca. 7-8 min. Pil og hak løg fint. Skær pølserne i tern.
3. **Bechamelsauce:** Smelt smør i en gryde ved middel varme. Rør mel i og tilsæt mælken lidt ad gangen under omrøring. Giv sauceen et hurtigt opkog, tilsæt urtekrydderi, smag til med salt og peber og tag gryden af varmen.
4. **Gratineret pasta:** Dræn vandet fra den færdigkogte pasta. Kom pasta, løg, pølsetern og bechamelsauce i et ovnfast fad og bland godt. Drys revet ost over og bag i ovnen ca. 15 min.
5. **Salat:** Skyl salat, æble og tomat. Skær salaten i strimler og tomat og æble i tern. Læg det i en skål, hæld olivenolie og eddike over og smag til med salt og peber.