



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Tortellini i fad med bacon og porre

## Det skal du bruge

250 g tortellini spinat  
1 fed hvidløg  
150 g bacon  
1 stk porre  
1 stk løg  
2 pakker tanelli ost  
½ dåse hakkede tomater  
2 dl letmælk  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ pakke bredbladet persille  
1 tsk oregano  
½ dl rasp

## Du skal selv have:

Mel, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
- 2 Pil hvidløg og løg og hak det fint. Skær top og bund af porre og skær den i skiver på 1 cm. Kom dem i en skål og skyl dem godt. Skyl og hak persillen.
- 3 **Tortellini i tomatsauce:** Varm en pande op ved høj varme og steg bacon, så det får lidt farve. Kom løg, hvidløg og porre på og steg videre et par min. Tilsæt hakkede tomater, bouillon, oregano, 2 dl vand og pastaen. Lad det småkoge i ca. 3 min. Imens går du i gang med trin 4. Smag til med salt og peber. Tilsæt persille og rør rundt. Hæld det op i et ovnfast fad.
- 4 **Bechamel:** Smelt 1 spsk smør i en gryde, tilsæt 1½ spsk mel og pisk det godt sammen. Tilfør mælk lidt ad gangen og kog det sammen 3-4 min under omrøring. Smag til med salt og peber. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den. Hæld saucen over pastaen, så det dækker det meste.
- 5 Riv osten og drys den over bechamelen. Drys med rasp til sidst. Sæt fadet i oven og bag i 10-15 min. til det har fået noget farve.
- 6 Tag fadet ud af ovnen og lad det hvile et par min. inden der serveres.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.767 kJ / 900 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	48,2 g
heraf mættede fedtsyrer	22,7 g
Kulhydrat	77,6 g
heraf sukkerarter	25,8 g
Protein	39,1 g
Salt	3,6 g
Kostfibre	7,8 g