PASTA

Pastagratäng

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **3**

Om man mot all förmodan skulle få spagetti och köttfärssås över är det superdupergott att sedan gratinera i ugn med en härlig parmesansås. Alltså om man nu vill variera kosten lite. Såsen kan man själv justera efter hur mycket man har kvar av pastan och köttfärssåsen. Tänk på att vara generös med såsen för då är det desto godare!

INGREDIENSER

- färdigkokt spagetti
- köttfärssås
- 3 matskedar vetemjöl
- 3 deciliter mjölk
- 2 deciliter vispgrädde
- 1 deciliter riven pecorino romano eller parmigiano reggiano
- salt & svartpeppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Häll 1/2 dl av mjölken i en kastrull, vispa ut mjölet tills det är klumpfritt. Tillsätt resten av mjölken och grädden lite i taget. Salta och peppra efter smak. Koka upp och låt såsen småputtra några minuter. Tillsätt osten och rör runt tills den smält.

2. Ta fram en ugnssäker form. Lägg pastan i botten och sedan köttfärssåsen ovanpå. Häll över såsen. Sätt in i ugnen 225 grader ca 15 minuter. Vill du ha mer färg på gratängen sätter du på grillfunktionen på ugnen. Räcker med några minuter för att gratängen ska få färg.

3. Servera gratängen med en enkel sallad - bladspenat, hackade tomater, rödlök, ringla över basilikaolja och strö över riven italiensk hårdost. Salta och peppra.