KÖTT

Enkel pastagratäng med köttfärs

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **6**

45

Det här blir nästan som en lasagne fast det går fortare att laga!

INGREDIENSER

400 g köttfärs
500 g okokt pasta
1 stor morot
1 stor palsternacka
1 stor gul lök
2 klyftor vitlök
500 g passerade tomater
2 msk tomatpuré
2-3 tsk mixade torkade örter (timjan, oregano, basilika)
salt och nymalen svartpeppar
olja till stekning

Ostsås

7 dl mjölk

4 msk mjöl
2-3 dl riven lagrad ost
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala och hacka alla grönsaker i småbitar och fräs dem tillsammans med köttfärsen i omgångar i en gryta, krydda.
2. Tillsätt, tomatpuré och de passerade tomaterna och låt såsen småputtra. Koka pastan al dente.
3. Koka upp mjölken till ostsåsen, red av med mjöl utrört i vatten, krydda och låt såsen koka upp under omrörning. Ta från plattan och rör ned den rivna osten.
4. Lägg pastan i botten på en ugnsform, lägg köttfärssåsen över och allra sist ostsåsen. Gratinera i ca 20 minuter och servera med en fräsch grönsallad.