



PASTA

# Pastagrätäng

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **4**

Min makaronipudding med rimmat sidfläsk är en riktigt krämig och god pastagrätäng.

Pastagrätäng passar perfekt som vardagsmat och den här varianten är en av mina personliga favoriter.

Glöm inte att ha aluminiumfolie över pastagrätängen under själva gräddningen, ta av den de sista minuterna för att få färg. Din pastagrätäng är klar när äggstanningen har blivit fast och du har fått en gyllenbrun yta. Att servera tillsammans med ketchup är det vanliga men det går lika bra att servera pastagrätäng med lingonsylt.



## INGREDIENSER

### MACARONIPUDDING

- 4 dl makaroner
- 1 st gul lök
- 250 g rimmat sidfläsk
- 2 dl lagrad ost

### ÄGGSTANNING

- 3 st ägg



5 dl vispgrädde  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar

### TILL SERVERING

ketchup eller lingonsylt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200 grader.
- 2** Koka makaronerna enligt anvisningarna på förpackningen. Låt rinna av i durkslag.
- 3** Skala och finhacka löken.
- 4** Strimla och bryn fläsk och lök tillsammans under omrörning på hög värme så att det får färg. Sänk värmen och stek i ytterligare några minuter.
- 5** Blanda alla ingredienser till äggstanningen.
- 6** Smörj en ugnform. Varva makaroner, fläsk- och lökblandning och det mesta av den rivna osten i formen.
- 7** Häll på äggstanningen och strö över resten av osten. Täck med aluminiumfolie.
- 8** Grädda mitt i ugnen i 30-40 minuter tills puddingen stannat. Ta av folien de sista 10 minuterna. Servera med ketchup eller lingonsylt.