

45 MIN | MEDEL

Pastagratäng med bacon

En lättlagad, krämig pastagratäng med farfalle, rökig bacon, gröna ärtor och cheddarost. Låt allt gräddas i ugnen med en äggstanning tills osten blivit gyllengul och smält till perfektion. Servera pastagratängen med röda tomater och ät er mätta.



Gör så här

Tina ärtorna.

Sätt ugnen på 225°C.

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Låt rinna av.

Strimla baconet och stek i en stekpanna.

Vispa ihop crème fraîche, mjölk och ägg. Salta och peppra.

Häll pastan i en smord ugnssäker form och vänd ner bacon och ärtor.

Häll över äggstanningen.

Riv osten i bitar och lägg på gratängen och gratinera högt upp i ugnen ca 20 minuter, tills den får färg.

Skär tomaterna i bitar och servera dem till gratängen.

För alla

Rätten innehåller mjölkprotein och ägg.

Gör glutenfri: använd glutenfri pasta.

Gör laktosfri: använd crème fraîche, mjölk och matfett utan laktos.

Ingredienser

4 PORTIONER

250 g gröna ärter

4 port pasta (farfalle)

2 förp bacon (à 140 g)

2 dl crème fraîche

2 dl mjölk

2 ägg

1/2 tsk salt

2 krm peppar

1 msk smör till formen

4 skivor cheddarost

3 tomater