



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert pastaform med tomatisert chorizodeig, salat og rømmedressing

Pasta

200 g pasta

Chorizofyll

2 stk gulrøtter
1 stk gul løk
300 g chorizodeig
1 boks hakkede tomater
½–1 pakke hønsebuljong
1 pakke revet Grande Premium

Salat

120 g strimlet kålsalat

Rømmedressing

1 bunt gressløk
½–1 pakke lettømme

pepper ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft og kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Pasta:** Kok pastaen i vannet fra punkt 1 i omtrent 10 minutter. Hell av vannet, og ha pastaen i en ildfast form.
3. **Chorizofyll:** Skrell gulrøttene og løken. Grovriv gulrøttene på et rivjern og grovhakk løken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizodeigen i 2 minutter på hver side, til den får en stekeskorpe. Del deigen i mindre biter, og tilsett gulrøttene og løken. La det steke sammen i et par minutter, og krydre med litt salt og pepper. Tilsett de hakkede tomatene og buljongen, og kok opp.
4. **Chorizofyll, fortsettelse:** La chorizofyllet koke i et par minutter, og smak til med pepper og eventuelle rester av buljongen eller salt. Ha chorizofyllet over pastaen i den ildfaste formen, og strø osten jevnt over. Stek pastaformen midt i ovnen i omtrent 10 minutter, til osten er gyllen.
5. **Salat:** Ha kålsalaten i en serveringsskål (se tips).
6. **Rømmedressing:** Skyll og finhakk gressløken. Ha rømmen i en skål, vend inn gressløken og smak til med salt og pepper.

TIPS!

Smak gjerne til salaten med litt olivenolje, eddik, salt og pepper rett før servering. Du kan også vende rømmedressingen inn med salaten.