



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Gratinert pastaform med bacon, brokkoli og salat

## Pastaform

200 g casarecce  
1 stk brokkoli  
1 stk rødløk  
150 g bacon  
½–1 pakke kokestabil matfløte  
½–1 pakke paprikakrydder  
1 pakke revet Grande Premium  
1 dl pastavann <sup>B</sup>

## Salat

1 stk tomat  
120 g strimlet kålsalat

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader over- og undervarme, og kok opp lettsaltet vann i en kjele.
2. **Pastaform, forberedelse:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Kok pastaen i vannet fra steg 1 i omtrent 8 minutter, slik at den fortsatt har litt tyggemotstand. Kok brokkolien i vannet sammen med pastaen de siste 2 minuttene av koketiden. Ta vare på omtrent 2 dl av pastavannet når pastaen og brokkolien siles.
3. **Pastaform:** Skrell og grovhakk løken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek baconet i 5–6 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt. Ha i løken, matfløten, pastavannet og paprikakrydderet. Kok opp, skru ned varmen, og la det småkoke i 2–3 minutter. Smak til med salt og pepper.
4. **Pastaform, fortsettelse:** Ha blandingen fra steg 3 i en ildfast form, og vend inn den kokte pastaen og brokkolien. Strø over den revne osten, og stek pastaformen i ovnen i 10–12 minutter, eller til osten er gyllen.
5. **Salat:** Skyll og kutt tomaten i båter. Ha kålsalaten og tomaten i en bolle, og smak til med litt eddik, salt og pepper.
6. God middag!

## TIPS!

Bruk en tørr stekepanne. Legg baconet oppi pannen, og varm forsiktig opp til baconet slipper fett. Stek baconet i sitt eget fett til det er gyllent og sprøtt.