



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 <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.