



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Gratineret pasta med pølser og salat

## Gratineret pasta

200 g pasta  
½ stk løg  
2 stk grillpølser m. linquica  
50 g revet ost

## Bechamel

2½ dl letmælk  
½ pose urte kryddermix  
1 spsk smør <sup>b</sup>  
2 spsk mel <sup>b</sup>

## Salat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
1 spsk æbleeddike  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Bring en gryde med letsaltet vand i kog. Kom pastaen i og kog den meget al dente ca. 7-8 min. Pil og hak løg fint. Skær pølserne i tern.
3. **Bechamelsauce:** Smelt smør i en gryde ved middel varme. Rør mel i og tilsæt mælken lidt ad gangen under omrøring. Giv saucen et hurtigt opkog, tilsæt urtekrydderi, smag til med salt og peber og tag gryden af varmen.
4. **Gratineret pasta:** Dræn vandet fra den færdigkogte pasta. Kom pasta, løg, pølsetern og bechamelsauce i et ovnfast fad og bland godt. Drys revet ost over og bag i ovnen ca. 15 min.
5. **Salat:** Skyl salat og tomat. Skær salaten i strimler og tomat i tern. Læg det i en skål, hæld olivenolie og eddike over og smag til med salt og peber.