



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tuna casserole

Det skal du have

200 g pasta
1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stilk bladselleri
1 stk fennikel
1 stk gulerod
2½ dl mælk
1 pose grøntsagsbouillon
1 dåse tun i vand
100 g revet cheddar
ca. ½ pk panko

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
smør ^b
mel ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog i 11 min. Den skal være lidt al dente.
3. **Sauce:** Pil løg og hvidløg og hak begge dele. Skyl og skær bladselleri og fennikel i tern. Skræl gulerod og skær i små tern. Varm en gryde op med 1 spsk smør. Steg alle grøntsagerne i 4-5 min. Tilsæt 2 spsk mel og steg yderligere 1 min. under omrøring. Tilføj 2 dl vand lidt ad gangen under omrøring. Lad det koge op og tilsæt mælk og bouillon. Kog videre 2-3 min.
4. **Tuna casserole:** Hæld væden fra tunen. Vend det i pastaen sammen med saucen og halvdelen af osten. Smag til med salt og peber. Kom det over i et ovnfast fad og drys panko og resten af osten over. Bag i ovnen 8-10 min. til det har fået noget farve.
5. Tag fadet ud af ovnen og lad det stå i et par min. før servering.