



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gratineret pasta med bacon, broccoli og salat

Gratineret pasta

½ stk broccoli
200 g pasta
1 stk rødløg
150 g bacon
1 dl madlavningsfløde
½ pose paprika
50 g revet ost
1 dl kogevand ^b

Salat

1 stk tomat
50 g salatmix napolitana
1 spsk hvidvinseddike
½ spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Bring en gryde med letsaltet vand i kog.
2. **Forberedelse:** Skyl broccoli og skær i buketter, skræl og skær stilken i skiver. Kom pastaen i det kogende vand og kog ca. 8 min. så den stadig er meget al dente. Kog broccolien med pastaen de sidste 2 min. af kogetiden. Hæld vandet fra, men gem den anførte mængde kogevand.
3. **Baconsauce:** Pil og hak løget groft. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg bacon i 5-6 min. til den er gylden og sprød. Kom løg, fløde, kogevand og paprika i. Bring det i kog, skru ned for varmen og lad det simre i 2-3 min. Smag til med salt og peber.
4. **Gratineret pasta:** Læg pasta og broccoli i et ovnfast fad, der passer til mængden. Kom baconsaucen over og vend sammen. Drys revet ost over og bag i ovnen i 10-12 min. til osten er gylden.
5. **Salat:** Skyl og skær tomat i både. Kom salatmix og tomat i en skål. Bland hvidvinseddike, olivenolie, salt og peber og vend i salaten.