



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Gratinert pastaform med kyllingkjøttdeig og paprika

Pastaform

200 g mezze maniche
1 stk rød paprika
50 g spinat
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
300 g kyllingkjøttdeig
150 g crème fraîche
½–1 pakke sitruskrydder
1 pakke revet Grande Premium
1 dl pastavann ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader over- og undervarme, og kok opp lettsaltet vann til pastaen i en kjele.
2. **Pastaform, forberedelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra steg 1, men kort ned på koketiden med omtrent 3 minutter. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler pastaen. Skyll paprikaen og spinaten, og skrell løken og hvitløken. Kutt paprikaen i strimler, og grovhakk løken og hvitløken.
3. **Pastaform:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, ha i løken og hvitløken, og stek videre til kjøttdeigen er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper. Vend inn crème fraîche, omtrent 1 dl pastavann og sitruskrydderet. Gi det hele et oppkok, og vend inn spinaten og paprikaen (se tips). Smak til med salt og pepper.
4. **Pastaform, fortsettelse:** Ha den ferdigkokte pastaen i en smurt ildfast form, og fordel kyllingfyllet jevnt over. Strø osten over, og stek pastaformen i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til osten er gyllen. God middag!

TIPS!

Du kan også holde av litt av, eller all paprikaen og spinaten, for å heller lage en kald salat å servere ved siden av pastaformen. Du kan også blande pastaen med kyllingfyllet før det hele gratineres.