



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Gratineret tortellini med bacon og porre

Det skal du bruge

1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk porre
150 g bacon
½ dåse hakkede tomater
1 pose persillade
1 tsk oregano
½ pose grøntsagsbouillon
250 g tortellini spinat
1 pose bechamelsauce
1 pose rasp

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
- 2 **Grøntsager:** Pil løg og hvidløg. Hak løg fint og pres hvidløg. Skær top og bund af porre og skær den i skiver på 1 cm. Kom dem i en skål og skyl dem godt.
- 3 **Tortellini i tomatsauce:** Varm en pande op ved høj varme og steg bacon, så det får lidt farve. Kom løg, hvidløg og porre på og steg videre et par min. Tilsæt hakkede tomater, persillemix, oregano, bouillon, 2 dl vand og pastaen. Lad det småkoge i ca. 3 min. Smag til med salt og peber. Hæld det op i et ovnfast fad.
- 4 **Gratinér:** Hæld bechamel over pastaen, så det dækker det meste. Drys med rasp til sidst. Sæt fadet i ovnen og bag i 10-15 min. til det har fået god farve.
- 5 Tag fadet ud af ovnen og lad det hvile et par min. inden det serveres.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.786 kJ / 905 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 45,0 g
heraf mættede fedtsyrer 18,1 g

Kulhydrat 90,5 g
heraf sukkerarter 26,3 g

Protein 34,3 g

Salt 5,1 g

Kostfibre 7,3 g