



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tuna mac'n'cheese - Pankogratinerad pastagrätäng med tonfisk, parmesan och mozzarella

Krämig tonfisksås

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Mjölk 3 dl
Dijonsenap 1 msk
Paprikapulver ½ msk
Örtmix ½ förp
Riven mozzarella 50 g
Tonfisk i olja 1 förp
🏠 Smör
🏠 Vetemjöl 1 ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt 1 krm

Pastagrätäng

Casarecce 200 g
Panko ½ förp
Parmesanost 1 bit

Grönsaker

Tomat 1 st
Snackgurka 1 st
Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull och koka pasta enligt tidsangivelsen på förpackningen.
3. **Krämig tonfisksås:** Finhacka gul lök. Fräs lök och pressad vitlök i smör i en rymlig kastrull. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Vispa ner mjölk, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda under omrörning ca 3 min. Vispa ner dijonsenap, tomatpuré, paprikapulver, örtmix och salt. Sjud ytterligare ca 2 min. Häll av tonfisk. Blanda ner tonfisk och riven mozzarella i såsen. Dra från värmen.
4. Häll av pastan och blanda ihop med tonfisksåsen.
5. **Pastagrätäng:** Häll över den krämiga pastablandningen i en ugnform. Finriv parmesanost. Strö panko och riven parmesan över pastan och gratinera i övre delen av ugnen ca 10 min. Sätt gärna på grillfunktion de sista 2 minuterna för att få en fin krispig yta.
6. **Grönsaker:** Klyfta tomater och skär gurka i mindre bitar. Servera tomat, gurka och mixsallad var för sig eller blanda ihop allt till en sallad.
7. Servera pankogratinerad pastagrätäng med grönsaker.