



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert pasta mezze maniche i fløtesaus med squash og spinat, servert med ruccola- og tomatsalat

Gratinert pasta i fløtesaus

200 g pasta mezze maniche
½–1 stk squash
50 g spinat
1 stk rød paprika
100 g aromasopp
2 dl kremfløte
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille
½–1 pakke revet Grande Premium
🏠 1 dl vann

Ruccola- og tomatsalat

1 stk tomat
50 g ruccola
1 pakke hvite bønner
½–1 pakke kalamataoliven

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
- 2 **Gratinert pasta i fløtesaus, forberedelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll squashen og spinaten, og børst soppen fri for jord. Skyll og rens paprikaen. Kutt squashen og paprikaen i terninger og soppen i skiver.
- 3 **Gratinert pasta i fløtesaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashen, paprikaen og soppen i 2–3 minutter, til de er gylne. Krydre med litt salt og pepper. Tilsett spinaten, 2 dl fløte, grønnsaksbuljongen, kryddermiksen og 1 dl vann. Gi sausen et raskt oppkok, og ta den av varmen.
- 4 **Gratinert pasta i fløtesaus, fortsettelse:** Fordel litt av sausen og grønnsakene utover bunnen av en stor ildfast form, og fordel deretter et lag med den kokte pastaen oppå. Gjenta dette én gang, og avslutt så med et lag med sausen og grønnsakene. Topp med den revne osten, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk ruccolasalaten. Skyll bønnene i et dørsalg. Bland tomaten, ruccolasalaten, bønnene og olivenene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: For en raskere rett kan pastaen serveres med sausen og grønnsakene, uten å gratineres først. Topp retten med den revne osten!