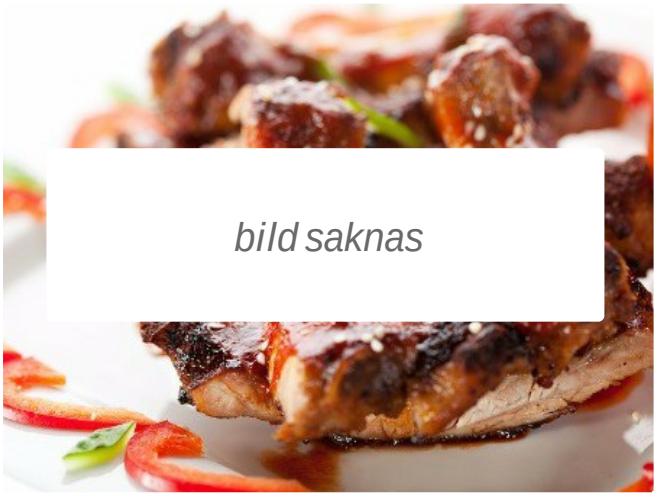


inköpslistan.se

Av: Peter Westman

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

BANDSPAGETTI MED SKINKA OST OCH TOMAT

Ingredienser

500 g bandspaghetti
600 g skinka, rökt
2 dl creme fraiche
1 burk tomater, passerade
1 msk franska örter
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
4 dl ost, riven

Gör så här

Sätt på ungnen på 225 grader. Koka spaghettin, tärna skinkan fint. Blanda ihop creme fraiche med tomater, ost. Spara en del ost till gratineringen. Blanda ner skinkan.

Häll i hälften av spaghettin i en ungsäker form följt av skinksmeten. Toppa av med resten av pastan och strö över osten.

Gratinera i ugnen 20-25 minuter.