inköpslistan.se

Av: Erik Mattsson

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

MAKARONIPUDDING MED KNAPERSTEKT FLÄSK

Ingredienser

4 dl makaroner, snabb
0,2 kg fläsk, rimmat *(gärna bog)*
1 st purjolök
1 st lök, gul
1 msk olivolja

Gratängsås

100 g smör *(ca 3 msk)*
1 dl vetemjöl
7 dl mjölk
1 dl ost, riven
1 krm muskotnöt
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Tillbehör

1 msk tacosås *(efter behag)*
1 st knäckebröd *(efter behag)*

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader.
Skölj och strimla urjolöken, hacka löken, fräs allt i olja tills det blir mjukt.
Koka snabbmakaronerna och låt dem rinna av i durkslag.
Smält smöret i en kastrull och tillsätt mjölet till gratängsåsen.
Rör till en jämn pasta, häll i mjölken och vispa slätt.
Koka upp under omrörning och sjud i 10 minuter.
Smaksätt med kryddor och rör ner lite av osten i såsen.
Varva lökfräs med makaroner i en ugnsfast form och häll på såsen.
Strö över resten av osten och gratinera i ugnen ca 25 min. Knaperstek fläsket, låt fettet rinna av på papper. Servera fläsket och en Salsa eller Tacosås till puddingen.