

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat



bild saknas

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 fettets rinna av på papper. Servera fläsket och en Salsa eller Tacosås till puddingen.