

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat

MAKARONPUDDING

Ingredienser

4 dl makaroner, fullkorn
(eller 5 dl snabbmakaroner)
1 st lök, gul *(eller liten purjolök)*
300 g kassler *(eller rökt skinka/korv)*
2 dl ost, riven

Äggstanning

3 st ägg
4 dl mjölk, mellan
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

Sätt på ugnen på 200 grader. Skala och hacka löken eller snitta, skölj och skär purjon i tunna skivor. Koka makaroner enl. förpackningen. Låt löken koka med några minuter. Häll upp makaronerna i ett durkslag, spola dem med kallt vatten och låt dem rinna av. Bred ut makaronerna på ett ugnssäkert fat. Skär kött eller korv i tärningar. Blanda dem och osten med makaronerna.

Äggstanning: Vispa samman ägg, mjölk, salt och peppar och häll det över makaronerna. Grädda puddingen i mitten av ugnen tills den fått vacker färg (ca 30 min).

Makaronpudding går bra att frysa.