



PASTAGRATÄNG MED CHORIZO

Enkel pastagrätäng med kryddig korv och broccoli-.

Ingredienser

500 g pasta penne
1 pkt chorizo
3 dl mjölk, standard
100 g ost, riven
3 st ägg
250 g broccoli
1 tsk salt
1 krm vitpeppar

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Koka upp rikligt med pastavatten. Och koka 400g pennepasta men håll av vattnet när det återstår 1 minut av kottiden.
3. Skär under tiden av buketter från 1 broccolin. Skiva 3 st chorizokorvar. Vispa ihop 3 ägg, 3 dl mjölk, 1 tsk salt och 1 krm peppar.
4. Lägg pastan, broccolin och korven i en ugnsfast form. Häll över äggsmeten och strö till sist över 1 dl riven ost.
5. Ställ in i mitten av ugnen och grädda i ca 30 minuter.