

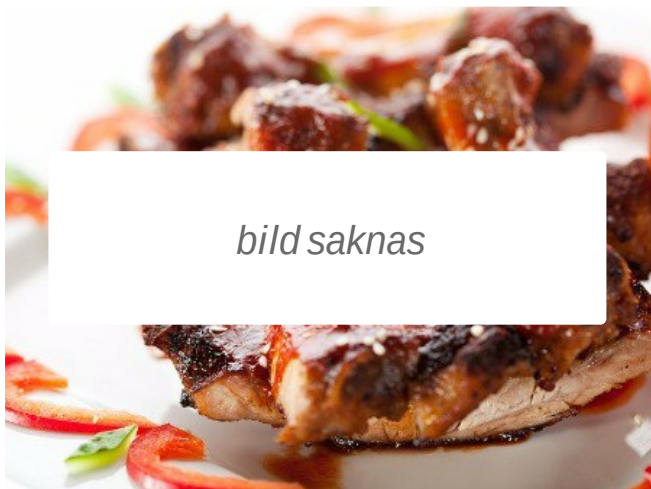


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Pasta, Fest

PASTAGRATÄNG MED FLÄSKFILÉ

Ingredienser ▮

400 g pasta fusilli
500 g fläskfilé
1 liter spenat
200 g keso
2 klyftor vitlök
25 g smör
30 g mjöl, vete
4 dl mjölk, mellan
1 dl grädde, mellan
50 g ost (*lagrad*)
25 g parmesan

Gör så här ▮

Koka pastan ett par minuter färre minuter än anvisning på paketet.
Spola pastan i kallvatten.
Stek tunna skivor filé med salt och peppar.
Gör ostsåsen av smöret, mjölet, mjölken och grädden. I med osten och keson
sist, låt "smälta" samman.
Blanda alltsammans i en gratängform och gratinera i 20 minuter.