



TAGLIATELLE MED OSTRÖRA 4 port

250 g tagliatelle

Till servering: 1 msk smör

Sås:

50 g grönmögelost	1 msk finhackad
250 g Keso	gräslök
2 msk Lätt Crème	1 krm svartpeppar
Fraiche eller gräddfil	

Koka tagliatelle enligt anvisningen på förpackningen. Mosa grönmögelosten med en gaffel. Rör i Keso, Lätt Crème Fraiche eller gräddfil och gräslök. Smaksätt med peppar. Rör ned smöret i den nykokta pastan och servera med den kalla såsen.

LÖK OCH TOMATLASAGNE 4 port

3 gula lökar	2 krm svartpeppar
ev 2 vitlöksklyftor	1 msk oregano
1 msk smör	8-10 förkokta lasagneplattor
1 burk krossade tomater, ca 400 g	500 g Keso
2 msk tomatpuré	1 dl riven, lagrad ost,
1 köttbuljongtärning	t ex Prästost
1/2 tsk salt	

Sätt ugnen på 225°. Skala den gula löken och ev vitlöken. Skär löken i skivor. Fräs den mjuk i smör i en gryta. Rör ned krossade tomater, tomatpuré, köttbuljongtärning, salt, peppar och oregano. Låt såsen koka ca 5 minuter. Smörj en ugsäker form och bottsna den med lasagneplattor. Häll på lite

av tomatsåsen. Täck såsen med Keso. Fortsätt att varva plattor, sås och Keso. Avsluta med Keso. Strö den rivna osten över. Grädda i ugnen ca 30 minuter. Servera med en blandad sallad. (Stora bilden)

SPAGETTIGRATÄNG 4 port

250 g spagetti	2 dl riven lagrad ost
500 g färsk eller	1 krm riven muskot
fryst broccoli	1/2 tsk salt
5 dl mjölk, 3%	1 krm peppar
3 msk vetemjöl	250 g Keso

Koka spagettin och låt den rinna av. Dela broccolin i bitar och koka den knappt mjuk i vatten. Låt den rinna av. Den frysta broccolin behöver bara tinas och delas. Vispa ut mjölet i lite av mjölken i en kastrull. Häll i resten av mjölken och låt den koka upp under vispning. Låt såsen koka ca 3 minuter. Rör i osten och låt den smälta. Smaka av med muskot, salt och peppar. Lägg 2/3 av spagettin i botten på en smord ugsäker form. Blanda broccolin med Keso och lägg på den. Lägg på resten av spagettin. Häll över ostsåsen. Gratinera i ugnen vid 225°, ca 10 minuter.

