

GRATINEREDE LAMMECULOTTER OG PASTA MED COURGETTER - 4 Personer



6-800
Lammeculotter
1 SPSK. OLIE
SALT OG PEBER
2 TOMATER
2 FED KNUST
HVIDLØG
3 SPSK. HAKKET
PERSILLE
REVET SKAL AF 1
CITRON
2 SPSK. RASP
2 SPSK. OLIE

200 G PENNE
PASTA
2 HAKKEDE LØG
2 COURGETTER I
TERN
2 SPSK. OLIVENOLIE
2 AEG
250 G HYTTEOST
75 G REVET
PARMESAN
1 SPSK. HAKKET
MERIAN
1 DL MÆLK
BREDBLADET
PERSILLE
SALT OG PEBER

CULOTTERNE RIDSES I FEDTET OG SKÆRES I 2 CM TYKKE SKIVER. BRUN DEM AF I OLIEN VED STÆRK VARME, LÆG DEM I ET OVNFAST FAD OG DRYS MED SALT OG PEBER.

FJERN KERNERNE FRA TOMATERNE, HAK DEM OG BLAND DEM MED HVIDLØG, PERSILLE, CITRONSKAL, RASP, OLIE, SALT OG PEBER.

FORDEL BLANDINGEN OVER KØDET OG SÆT FADET I OVnen CA. 10 MIN VED 225 GRADER.

SERVE MED PASTA COURGETTER

KLAR LØGENE I OLIE I EN GRYDE, DER KAN RUMME PASTAEN også. TILSÆT DEREFTER COURGETTERNE OG LAD DEM STEGE 5 MIN. KOG PASTAEN NÆSTEN MØR, HÆLD AL VANDET FRA OG BLAND PASTAEN MED LØG OG COURGETTER

PISK AEGGENE SAMMEN OG TILSÆT MÆLK, HYTTEOST, Parmesan, merian, salt og peber. HÆLD DENNE BLANDING I PASTABLANDINGEN OG VARM DET IGENNEM MENS DER VENDES RUNDT. DET SKAL IKKE VÆRE FOR LÆNGE, FOR VI ER IKKE UDEN EFTER AT FÅ RØRÆG UD AF DET.

SMAG EFTER MED SALT OG PEBER, HÆLD DET HELE I EN SMUK SKÅL OG DRYS MED HAKKET PERSILLE.