

# PASTAGRATIN MED SKINKE

minutter, og lad den køle af et par minutter, inden du serverer den.

Dejlig pastagratin med skinke, smeltet ost og en sprød skorpe med rasp, der giver en god kontrast til den cremede pastaret. Den er nem og hurtig at lave, og så er den dejligt mættende.

Til

- 300 g pasta
- salt (til pastaen)
- 1 løg
- 1 spsk smør
- ½ l mælk
- 2 æg
- 1 tsk majsstivelse
- peber
- ½ revet muskatnød
- ekstra smør (til at smøre fadet med)
- 150 g skinketern eller strimler
- 250 g revet mozzarella
- 1 dl rasp
- olivenolie

Kog pastaen efter anvisningen på pakken - tilsat rigeligt salt.

Hak løg, og svits det i smørret på en pande. Sigt vandet fra pastaen, og bland de svitsede løg sammen med den kogte pasta.

Pisk mælk, æg, majsstivelse, peber og revet muskatnød sammen.

Smør et ildfast fad, og fordel halvdelen af pasta-løg-blandingen i bunden. Drys skinken og halvdelen af osten udover, og kom den anden halvdel af pasta-løg-blandingen på.

Hæld æggeblandingen ud over retten, og fordel resten af osten på toppen. Drys rasp over retten, så det er jævnt fordelt, og dryp til sidst lidt olivenolie på toppen.

Sæt fadet i en kold ovn, og tænd den på 200 grader. Bag pastagratinen i ca. 50-55

