



Foto: Ulf Svensson

Italiensk pastalåda

Ingredienser 4 personer

400 g pasta, t ex penne
1 msk smör, till formen

Tomatsås:

500 g tomater, krossade
2 st vitlöksklyftor, krossade, grovhackade
1 tsk oregano, eller basilika
0,5 tsk örtsalt
2 krm svartpeppar
1 st grönsaksbuljongtärning, fint smulad

Bechamelsås:

2 msk smör
2 msk vetemjöl
5 dl mjölk
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 krm muskotnöt, nymald
12 st ost,, skivor, t ex grevé

Tillbehör:

blandad grönsallad

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225°. Smörj en ugnssäker form. Koka pastan något kortare än anvisningarna på paketet så att den blir al dente.
2. Blanda alla ingredienser till tomatsåsen. Smält smör i en kastrull. Tillsätt vetemjöl och vispa slätt. Späd med mjölken under vispning och låt såsen sjuda ca 5 min. Smaka av med salt, peppar och muskotnöt.
3. Häll av pastavattnet och lägg pastan i den smorda formen. Häll över tomatsåsen och béchamelsåsen ovanpå. Täck med ostskivor. Gratinera i mitten av ugnen ca 25 min.
4. Servera med en blandad sallad som smaksatts med olivolja, flingsalt och peppar.