



Krämig pastagrätäng med skinka eller kalkon

Rykande het och nygräddad pastagrätäng serveras gärna med en grön sallad.

Ingredienser 4 port

300 g pasta

150 g rökt skinka eller kalkon

3 dl tomatsås på burk

2 1/2 dl Kelda sås Simply Cheese

1 dl Arla Köket riven ost mager

Gör så här

Sätt ugnen på 250°. Koka pastan. Skär skinkan i strimlor. Låt pastan rinna av och blanda ner tomatsås, ostsås och skinka. Lägg det i smorda ugnssäkra portionsformar eller i en stor smord form. Strö över osten. Gratinera i övre delen av ugnen ca 10 min. Servera med sallad.