Falukorvsgratäng med ostsås och broccoli

Jonny · 2025-02-09

Förberedelsetid

40 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Krämig gratäng med falukorv, broccoli och ostsås. Enkel och god vardagsmat. Har du rester av pasta och korv går det på ett kick!
Tips prova med nån av Arlas 2 ostsåser. :)

Ingredienser

- **250** g valfri pasta
- **500** g falukorv eller annan ev. rökt korv
- **1** purjolök
- **2** msk smör
- **250** g broccoli
- **10** körsbärstomater
- --- Ostsås ---
- -------- Alt. Arla Ostsås 5dl eller gör egen nedan --------
- **4** dl matlagningsgrädde 15%
- **2** msk majsstärkelse
- **1** tsk salt
- **1** krm nymalen svartpeppar
- **1** ½ dl riven lagrad ost hårdost
- ½ dl finhackad persilja
- --- Garnering ---
- färska örter

Instruktioner

1. Koka pastan enligt förpackningens anvisningar. Spola i kallt vatten och låt rinna av.
2. Strimla korv och purjolök, bryn det i smör.
3. Dela broccolin i mindre buketter och koka ca 2 minuter i lättsaltat vatten, låt rinna av. Halvera tomaterna.
4. --- Sås ---
5. Koka upp matlagningsgrädden och red av med majsstärkelse. Salta och peppra. Tillsätt osten och låt den smälta under omrörning. Blanda i persiljan
6. Blanda pastan med lök, korv, broccoli och tomater. Fördela blandningen i en smord ugnsfast form. Häll över ostsåsen.
7. Gratinera i ugnens mitt i 225° i ca 20–25 minuter till gyllene yta och ostsåsen har stannat helt.
8. Garnera med kryddgrönt.