



MIDDAGS TIPSET



4 port

PASTAGRATÄNG med BROCCOLI

Enkel pastagrätäng med broccoli då vardagsmiddagen måste bli klar snabbt.
Med färdig sås och färdigriven ost går det extra fort och lätt.

650 g kokt pasta t ex penne

250 g broccoli

4 dl Kelda® Pastasås ost & kyckling

1 dl Arla Köket® riven ost gratäng

tomater

blandad grönsallad

Sätt ugnen på 200°. Dela broccolin i mindre bitar och koka den i
lättsaltat vatten ca 1 min. Häll av vattnet och spola broccolin i kallt vatten.

Lägg pasta och broccoli i en smord ugnssäker form. Häll på såsen och
strö över osten. Gratinera i övre delen av ugnen ca 15 min.

Servera med tomat-och grönsallad.

Scanna
receptet till
mobilen!

