

## PASTAGRATÄNG MED SKINKA OCH OST

### Ursprung: Eget

<b>Visas för</b>	10 portioner	<b>Råvikt/port</b>	151,7 g
<b>Portionstyp</b>	Normal	<b>Total råvikt</b>	1,5 kg
<b>Serv.port.</b>	0,0	<b>Total mängd</b>	0

<b>Ingredienser</b>	<b>Mängd</b>	<b>Enhet</b>
Lasagnette	350	g
Skinka rökt fint strimlad	400	g
Purjolök finskuren fryst	200	g
Ägg	400	g
Grönsaksbuljong storhushåll	2	cl
Svartpeppar mald	3	ml
Tabascosås	3	ml
Gratängost	150	g

### Beskrivning

## Metod 1

- Förvärm ugnen till 160°
- Blanda alla ingredienserna utom ost direkt i blecken och packa till
- Strö ost över
- Grädda i 160°, kombi ca 1 timma
- Smaka av

## Metod 2

- Förvärm ugnen 160°
- Lägg lasangetterna okokta i botten på blecket
- Fördela skinkan över lasangetterna
- Vispa samman alla övriga ingredienser utom osten
- Häll vätskeblandningen över pasta och skinkan
- Strö på osten
- Grädda i 160° i en timma
- Smaka av

## Metod 3

- Förvärm ugnen till 180°
- Ställ in omröraren på låg hastighet
- Lägg mjölk, lasangetter och kryddor i grytan, låt sjuda 5-10 minuter
- Stäng av grytan, lägg i frysta skinkstrimlorna och den frysta löken, låt omröraren gå, på så sätt sänks temperaturen så att du kan lägga i äggen utan att de stelnar
- Vispa samman äggen och häll i
- Blanda väl
- Häll snabbt upp på blecken
- Strö över osten
- Grädda i 180° i ca 30 minuter
- Smaka av

Den stora vätskemängden behövs för att lasangetterna skall svälla  
Observera att i metod 1 och 2 skall lasangetterna läggas okokta i blecken

Serveringsportion ca: 250gr