

Soppgrateng i form

Slik gjør du:

Kok pasta som anvist på pakken.

Forbered ingrediensene som anvist i ingredienslisten.
Smelt smøret i en panne, tilsett løk og sopp og fres i noen minutter.

Tilsett skinke og rør inn creme fraiche.
Smak til med krydder og gressløk.

La pastaen renne av og legg den i en ildfast form, evt. 4 små ildfaste former. Lag en fordypning i midten.
Fordel sopprøren i midten av formen.
Strø ost over.

Gratineres i ovn ved 225 grader i ca. 10 minutter.

Server med salat og brød til.

Ingredienser

- 280 g spagetti eller annen pasta
- 1 løk, finhakket
- 100 g røkt skinke i terninger
- 300 g kantareller, rensset
- 1 ss margarin/smør
- 2 dl creme fraiche
- 1 ts salt
- 1 krm pepper
- ½ dl hakket gressløk
- 2-3 dl revet parmesan

Tilbehør:

- Salat og brød