

Cleek - Broccoli & Porre Pasta

4 portioner

Ingredienser:

250 g pasta skruer
1 stort broccoli hoved, skåret i buketter
1 porre, skåret i 1 cm skiver
2 spsk. majsstivelse
400 ml. mælk/vand
1 spsk. sennep
150 g revne Cheddar ost
50 g Panko rasp
Salt & peber
Reven muskatnød
Ca. 500 ml. kogende vand



Arbejdsplan:

- Kom pasta skruerne og salt i kogende vand.
- Efter ca. 8 min. tilsæt broccoli og porre skiverne. Kog videre i ca. 4 min.
- Lav en sovs med majsstivelse og mælk/vand.
- Tilsæt salt, peber, muskatnød og sennep.
- Si vandet fra pasta/grøntsagerne og hæld det over i en ildfast fad.
- Tilsæt sovsen og bland det sammen.
- Drys med ost og Panko rasp.

Bages i en varm ovn på 200° C i 15-20 min, indtil toppen er gyldenbrun.

Serveres straks, gerne med nogle friske tomater.